



MENÚ ESPECIAL
NAVIDAD 2023

FRÍOS

- **Ensalada Caprese**
Finas rodajas de tomate perita, boconccino, hojitas frescas de albahaca y olivas negras. \$5.600
- **Ensalada Cítrica**
Sobre mix de hojas verdes, cous cous, tomates secos confitados, repollo colorado, queso feta, almendras, gajos de naranja o pomelo. \$5.600
- **Ensalada de Quinoa y Cerezas**
Mezclum orgánico de hojas verdes, quinoa, queso de cabra, cerezas frescas, castañas de caju, dressing de albahaca, decorada con gajos de limón y hojitas de perejil . \$6.800
- **Ensalada de Salmón**
Sobre colchón de hojas verdes, laminas de salmón ahumado, queso crema, tomates cherries y almendras tostadas. \$11.000
- **Ensalada de Alcaucil**
Hojas de espinaca, corazón de alcaucil, queso parmesano, queso feta, aceitunas negras y pistachos. \$10.500

CALIENTES

- **Lomo de ternera**
Cocción al vacío durante 3 hs a 70 grados al vapor, manteniendo la forma, logrando una textura firme, tierna y jugosa, se acompaña con una suave salsa de mostaza antigua. Fraccionado en 6 porciones. Precio por porción. \$11.500
- **Lomo con salsa del bosque**
Lomo cortado en tiras acompañado con salsa del bosque (variedad de hongos secos y champiñones) Fraccionado en 6 porciones. Precio por porción. \$11.500
- **Lardones de pollo**
Pechuga de pollo cortada en tiritas, acompañada con salsa crema y almendras fileteadas. Fraccionado en 6 porciones. Precio por porción. \$ 8300
- **Dúe de crepes de salmón acompañado de salsa crema de ciboulette**
Dos unidades por porción. Fraccionado en 6 porciones. Precio por porción. \$11.900

GUARNICIONES

PARA ACOMPAÑAR LOS PLATOS CALIENTES

- Salteado de papines asados, champiñones, hongos,cherries y queso feta desgranado.
- Ensalada: mix de hojas verdes, cous cous, tomates secos confitados, repollo colorado, queso feta, almendras, gajos de naranja o pomelo

