

## Cocina

### TAPAS

Camarones al Pil Pil o al Ajillo
Cebiche Mixto con camarones y cubos de palta
Machas y Ostiones a la parmesana
Mini Tabla de Queso camembert apanado y salsa de frambuesa
Mini Tabla de Filetes de pollo y camarón salteados con gastric de aceto
Kubbe Bolitas de Carne cruda y burgol sazonados con limoneta
Brusquetas Tostadas aromatizadas con queso de cabra fundido, orégano y aceituna

### DELICIAS DE LA CARTA

Filete Trinchado con salsa roquefort
Lomo Vetado con salsa diablo
Salmón en costra de avellanas
Corvina Apanada en hojuelas de quínoa

### ACOMPAÑAMIENTOS

Pastelera de Choclo (con albahaca y mariscos salteados)
Puré de Habas Tiernas (con salteado de tomate, perejil y tocino)
Salteado Oriental (champiñones, diente de dragón, jengibre y cebollín)
Salteado Exótico (palmitos, espárragos, fondos de alcachofa)

### PASTAS DE LA CASA

Ñoquis al Azafrán con ostiones (salsa de azafrán)
Fetuccini Marinera (mariscos y salsa blanca)
Fetuccini al Pesto (albahaca, tomate y nuez molida)

### ENSALADAS

SILVESTRE, Rúcula, berros, espinaca, huevo de codorniz, queso azul
ORGÁNICA, Endivias, lolo roso, hidropónica, palmitos, salsa de yogurt natural y ciboulett
ATACAMEÑA, Tomate, quínoa, queso de cabra, cilantro, choclo baby, espinaca
GAZPACHO, Tomate, ajo, albahaca con bronoise de pepinos

### TABLAS

TABLA DE CARNE, pollo, cerdo y vacuno a la plancha con champiñones, cebolla y pimentones salteados en aceite de oliva (para 4)
--

PUERTO PERSEGUIDOR, ceviche, machas a la parmesana, pincho de camarón, tocino y almejas al matico (para 4)
--

TABLA DE QUESOS, variedades de quesos y frutos secos (para 4)
---

TABLA DE JAMON SERRANO (para 2)
---------------------------------

<b>POSTRES</b>
----------------

Sorbet de Limón
-----------------

Rollo de Biscochuelo (con mousse de frutillas y arándanos en salsa de mango)
--

Pannacota (con salsa de frutos rojos)
---------------------------------------

Frutos de Verano (frutas naturales de la estación)
--