

# MENÚ NAVIDEÑO

## BIENVENIDA

Camarón tigre grillado macerado en lima, envueltos en una crocante masa filo sobre un cremoso de guacamole y alioli de betabel

## STRACCIATELLA Y JAMON IBERICO

Exclusivo jamón Ibérico 5J, tomates Heirloom y cherrys confitados en oliva y tomillo, perfumados con menta, albahaca y crocante de pistachos tostados

## POTAGE DE HONGOS

Crema de hongos, acompañada de crumble con trufas negras y ciboulette, pequeños shimegi frescos con flores y brotes silvestres

## KANSAS STEAK

Cocinado a las brasas con carbón vegetal y leños de mezquite, saborizado con mantequilla de ajo y tomilo. Vegetales grillados y espárragos dorados en oliva extra virgen, acompañado con ensalada argentina

## POSTRE

Panettone tradicional relleno de helado de vainilla, cobertura de chocolate Velhrona, frutos rojos y castañas en almíbar

## PETI FOUR

Canasta de frutos secos, bombones, turrón de alicante, garapiñado

# MENÚ NAVIDEÑO

## BIENVENIDA

Camarón tigre grillado macerado en lima, envueltos en una crocante masa filo sobre un cremoso de guacamole y alioli de betabel

## STRACCIATELLA Y JAMON IBERICO

Exclusivo jamón Ibérico 5J, tomates Heirloom y cherrys confitados en oliva y tomillo, perfumados con menta, albahaca y crocante de pistachos tostados

## POTAGE DE HONGOS

Crema de hongos, acompañada de crumble con trufas negras y ciboulette, pequeños shimegi frescos con flores y brotes silvestres

## KANSAS STEAK

Cocinado a las brasas con carbón vegetal y leños de mezquite, saborizado con mantequilla de ajo y tomilo. Vegetales grillados y espárragos dorados en oliva extra virgen, acompañado con ensalada argentina

## POSTRE

Panettone tradicional relleno de helado de vainilla, cobertura de chocolate Velhrona, frutos rojos y castañas en almíbar

## PETI FOUR

Canasta de frutos secos, bombones, turrón de alicante, garapiñado