

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