

BISTRO

ENTRADAS

QUESO DE CABRA FRITO \$9

Con mermelada de higos al vino tinto y especias

TARTARE DE ATÚN ROJO \$15

Con soya y jengibre, vieira marinada, aguacate y huevo de salmón

BURRATINA \$12

Con alcachofas salteadas, guisantes, albahaca y crujiente de jamón serrano

ENSALADA DEL JARDÍN \$10

Lechuga, rúcula, mango deshidratado, tomate cherry, aguacate, servido con emulsión de chinola, tropezco de queso de hoja

PRIMER PLATO

RAVIOLI DE LANGOSTA \$15

Servido con cappuccino tibio de hongos porcini y nueces tostadas

GNOCCHI DE PLÁTANO \$18

Con ragout de cordero, lámina de queso y crema perfumada con trufa

CREMA DE CALABAZA \$7

Con ricota con perlas de vegetales y almendras rostizadas

PRINCIPALES

RIBEYE ESTILO BISTRO \$40

Servido con salsa de pimienta verde, papa fondant, espárragos gratín y mousse de hongos trufados (12 oz)

FILETE DE CHILLO AL JOSPER \$35

Con camarones crocantes al coco, sobre risotto de guandules

CAMARONES MAÎTRE D' HOTEL \$30

Flambeados a la sambuca, servido con víveres en texturas, perfumado con aceite de cilantro y ralladura de lima

FILETE DE CERDO CAMPESINO \$20

Con salsa de tomillo, acompañado de ensalada tibia de radicchio, endivias y manzana

MILANESA DE BERENJENA \$12

Empanizada en harina de arroz con ensalada de rúcula, tomate cherry, glasé balsámico de higos y cerezas de mozzarella de búfala

POSTRES

ALFAJOR \$9

Relleno de dulce de leche, con pera al vino tinto y helado de pistacho

MOUSSE DE CHOCOLATE \$10

Con jengibre de Las Galeras, tope de frutos rojos y semilla de cajuil caramelizada

PASTEL DE ZANAHORIA \$7

Con canela en polvo, cacao Criollo y jarabe de leche

*Por favor déjenos saber si tiene alergias o alguna dieta específica.
Los precios están en USD y no incluyen 18% Impuestos y 10% Servicio.*