

El Gourmet

RESTAURANTE

ENTRADAS

Pulpo a la brasa

sobre pipián con mayonesa de aguacate

\$46.900

Burrata con pesto de tomates secos, rúgula y lomo al trapo curado

\$43.900

Tartaré de lomo asiático

con anguila ahumada

\$39.900

Mini sándwich de pavo

con panceta hecha en casa en pan brioche (x3)

\$28.900

Ensalada de cogollos braseados

con panceta y vinagreta de mostaza con alcaparras y anchoas

\$26.900

Pescadillas de tilapia

en vinagre

\$20.900

Crema tibia cítrica de aguacate

con camarones y cilantro

\$19.900

Cojines de cangrejo crocantes en salsa Mongolia

\$19.900

Vitello Tonnato

finas tajadas de carne de res con salsa de atún y anchoas

\$19.900

FUERTES

Atún a la parrilla con chutney de tomate de árbol
\$45.900

Pescado blanco con salsa de rocoto, camarones y calamares
sobre risotto de espinacas y pimienta verde
\$59.900

Langostinos flambeados al borbón con puré de arracacha y papa
\$59.900

Arroz meloso de mariscos
\$54.900

Chuletón de res a la parrilla
\$59.900

Lomo Saint Michel
con salsa de alcachofas y pasta al burro
\$42.900

Pollo Trieste
relleno de pistachos con salsa de setas sobre risotto
\$39.900

Callos a la madrileña
con arroz blanco
\$29.900

Ensalada de tres quinuas
con pepino, tomate cherry y mango
\$19.900 con camarón: \$33.900

Acompañamientos:
Arroz verde, pasta al burro, puré de arracacha y verduras al vapor
\$5.900

POSTRES

Crepes suzette flambeados con cointreau
\$18.900

Volcán de chocolate con helado de vainilla
\$15.900

Mousse de pistachos con cobertura de chocolate
\$19.900

Tiramisú al estilo Lagartos
\$12.900