

Aves

MAGRET DE PATO
EN SALSA DE ARÁNDANOS \$51.000

Postres

STICKY TOFFEE PUDDING \$10.400
Acompañado con helado de vainilla

CREPES SUZETTE \$15.500
Flambeado con cointreau

MOUSSE DE CHOCOLATE \$8.500
Sobre un bizcocho húmedo de chocolate,
con salsa de café y tropezones de canela

CREMOSO DE GUAYABA \$8.500
Relleno de meloso de cuajada sobre crumble de galleta

El Gourmet

Entradas

AGUACHILE DE TILAPIA \$19.500
Ceviche Mexicano a base de cilantro y limón

ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS DEL PUTUMAYO \$17.500 
A la parrilla sobre tartar de berenjena

GYOSAS CINCO SABORES CON SALSA PONZU \$14.900
Pollo, cerdo, camarón, pescado y variedad de setas

ENSALADA DE QUESO AZUL,
PROSCIUTTO Y PERAS CARAMELIZADAS \$18.500

PULPO A LA PARRILLA
CON MAYONESA DE AJÍ AMARILLO \$39.800
Sobre papines crocantes de papa criolla

CREPES DE CONFIT DE PATO \$18.900
Con mezcla asiática de lechugas y mango, bañadas con salsa Hoisin

ALBÓNDIGAS DE NUECES 
EN SALSA POMODORO \$23.500

MEJILLONES PROVENZAL \$28.900
Clásica preparación Francesa a base de vino, tomate y estragón

COJINES DE CANGREJO CROCANTES \$14.500
En salsa Mongolia

BUNS DE BONDIOLA DE CERDO \$15.900
En cocción lenta con cinco especias

Sopas

BISQUE DE GAMBAS \$15.900

SOPA DE CEBOLLA \$14.500
Sopa francesa de cebolla gratinada

Pescados y Mariscos

ATÚN CON CHUTNEY DE TOMATE DE ÁRBOL \$39.800
Atún del Pacífico a la parrilla, acompañado de mermelada de tomate de árbol y curry

CORVINA AL ROMESCO GRATINADA \$38.500

SALMÓN A LA PARRILLA EN SIROPE DE CÍTRICOS,
CON ARROZ DE SETAS \$38.500

LANGOSTINOS A LA PARRILLA \$49.900
En emulsión de estragón sobre arroz salvaje

MOQUECA DE CAMARONES Y CHAMPIÑONES
CON ARROZ CREMOSO \$39.900

ARROZ VASCO DE MARISCOS \$48.500

Carnes

CHULETÓN DE RES (500 grm) \$54.500
En salsa de moriles y Jeréz

GIGOT DE CORDERO EN SUS JUGOS \$28.900
Con puré de papa y aceitunas negras

TOURNEDO
Salsas: Mostaza y estragón, pimienta o queso azul
200grm \$35.600
300grm \$45.500

RAVIOLIS DE ASADO DE TIRA EN COCCIÓN LENTA \$33.800
Gratinados con salsa de queso gruyere