

RESTAURANTE *El Gourmet*

SOPAS

CONSOMÉ AL JEREZ CON ALMENDRAS

\$14.900

CREMA DE ESPÁRRAGOS CON ESTRAGÓN

\$16.900

ENTRADAS

PULPO A LA PARRILLA CON MAYONESA DE AJÍ AMARILLO

Sobre papines crocantes de papa criolla

\$43.900

**BURRATA CON PESTO DE TOMATES SECOS,
RÚGULA Y LOMO AL TRAPO CURADO**

\$36.900

CARPACCIO DE SALMÓN CURADO

Con mayonesa cítrica

\$33.900

CAMARONES A LA PARRILLA CON MOJO ESTILO CANARIAS*

\$28.900

MILHOJA DE TRUCHA BLANCA AHUMADA

Con láminas crocantes de papel de arroz

\$25.900

SORRENTINO DE CHORIZO ESPAÑOL

Con mantequilla de salvia

\$22.900

COJINES DE CANGREJO CROCANTES EN SALSA MONGOLIA

\$18.900

ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS DEL PUTUMAYO A LA PARRILLA

Sobre tartar de berenjena

\$20.900

ENSALADA DE QUESO AZUL, PROSCIUTTO Y PERAS CARAMELIZADAS

\$21.900

PESCADOS Y MARISCOS

LANGOSTA AL ESTILO PROVENZAL

Con espagueti

\$99.900

CANELONES CON TINTA DE CALAMAR, RELLENOS DE CANGREJO

Sobre salsa pomodoro

\$32.900

PESCADO DE TEMPORADA*

Mantequilla de alcaparras y tomates cherry

\$33.900

CLÁSICA BOUILLABAISE

\$48.900

LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL BOURBON

Con puré de arracacha y papa

\$52.900

ATÚN A LA PARRILLA*

Con chutney de tomate de árbol

\$45.900

CARNES Y AVES

CHULETÓN DE RES A LA PARRILLA*

\$54.900

CLÁSICO LOMO ROSSINI

*Flambeado con paté, cebolla caramelizada,
acompañado con verdura caliente*

\$51.900

TOURNEDOS CON SALSA DE MOSTAZA, PIMIENTA O QUESO AZUL*

\$42.900

MAGRET DE PATO*

Con salsa nikkei de tamarindo

\$57.900

PASTAS

RAVIOLIS DE RABO DE TORO EN COCCIÓN LENTA

Con salsa de queso gruyere

\$36.900

AGNOLOTTIS DE AHUYAMA CON SALSA ROSÉ

\$28.900

***Con dos acompañamientos de su elección:
Espagueti al burro, puré de arracacha y papa criolla,
ensalada de cogollos o verdura caliente.*

POSTRES

CREPES SUZETTE, FLAMBEADO CON COINTREAU

\$17.900

STICKY TOFEE PUDDING CON HELADO DE VAINILLA

\$11.900

PANACOTTA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

\$10.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

\$15.900