
SOPAS

Bisqué de cangrejo
\$18.900

Sopa de berenjenas ahumadas
con yogurt griego y hierbabuena
\$8.900

ENTRADAS

Cojines de cangrejo crocantes
en salsa Mongolia
\$20.900

Mejillones y vieiras crocantes
en su concha con salsa ali oli
\$24.900

Burrata con pesto de tomates secos,
rúgula y lomo al trapo curado
\$44.500

Carpaccio de pulpo
en reducción de pepinillos encurtidos
\$46.900

Pulpo a la brasa
sobre pipián con mayonesa de aguacate
\$46.900

Berenjenas a la plancha
*con salsa pomodoro,
queso feta y tomate cherry*
\$12.900

Calamar relleno con arroz negro
en salsa de chontaduro y naranja
\$20.900

FUERTES

Langostinos flambeados al bourbón
*con puré de papa y ensalada
de rúgula con tomate*
\$62.900

Jarrete de cordero en cocción lenta
*con papas nativas y ensalada
de rúgula con tomate*
\$88.900

Langostinos tempura con cremoso de
bizque y leche de coco
con cayeye y ensalada de rúgula con tomate
\$49.900

Canelones de ossobuco
*con salsa de quesos gratinados y
ensalada de rúgula con tomate*
\$45.900

FUERTES

Medallones de lomo en salsa de jerez
con setas y puré de papa
\$46.900

Pescado crocante con salsa de maíz
*con ensalada de habas, rábano,
habichuelines, garbanzo y cebolla roja*
\$56.900

Lomo Saint Michel
*con salsa de alcachofas
y pasta al burro*
\$44.900

Salmón Koulibiak
*con champiñones, espinaca y arroz salvaje,
envuelto en hojaldre con ensalada de rúgula
con tomate*
\$57.900

Pollo Marroquí
sobre cous cous con frutos secos y arándanos
\$39.900

Orellanas apanadas con pasta primavera
\$26.900

Pescado blanco con mariscos
sobre risotto verde
\$59.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Risotto con espinacas
y pimienta verde

Ensalada de habas, rábano, habichuelines,
garbanzo y cebolla roja

Puré de papa

Repollitas con tocineta y mantequilla

\$6.800

POSTRES

Crepes suzette flambeados con cointreau
\$19.900

Duraznos glaseados a la parrilla
\$13.900

Pavlova: *Crema de frutos rojos, merengues y helado de mora*
\$10.900

El Gourmet RESTAURANTE