

El Gourmet RESTAURANTE

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

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

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

Flor de alcachofa
con mayonesa de ají amarillo
\$19.900

Albóndigas de cordero
con tzatsiki y pan de la casa
\$28.900

Gambas al ajillo
estilo español
\$34.900

FUERTES

Atún a la parrilla
con salsa de pepinillos
\$46.900

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 papa
\$62.900

Arroz meloso de mariscos
\$56.900

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

Paupiette de pollo con arroz salvaje
y paté con salsa de jerez
\$34.900

FUERTES

Trío de ravioli relleno de salmón al curry
con salsa de coco
\$26.900

Pasta al vodka con bisque de mariscos,
tomate cherry, alcaparras y salmón
ahumado en casa
\$49.900

Langostinos albardados con tocineta,
puré de papa y aguacate
con teritaki de setas
\$62.900

Chuletas de cordero
con polenta en salsa mediterránea
\$73.500

Carrilleras en cocción lenta
con puré de papa
\$44.900

Canelones de berenjena
*rellenos de espinaca, queso feta con salsa
napolitana gratinados*
\$30.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Risotto con espinacas
y pimienta verde

Puré de papa

Ensalada de cogollos
con tomate y cebolla caramelizada

Pasta al burro

\$6.900

POSTRES

Crepes suzette flambeados
con cointreau
\$19.500

Volcan de chocolate
con helado de vainilla
\$15.900

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

Soufflé de chocolate blanco
con queso azul
\$12.900