

# El Gourmet

RESTAURANTE

## ENTRADAS

**Ensalada de palmitos frescos del Putumayo a la parrilla**  
sobre tartar de berenjena  
\$18.900

**Ensalada de queso azul, prosciutto y peras caramelizadas**  
\$19.900

**Pulpo a la parrilla con mayonesa de aji amarillo**  
sobre papines crocantes de papa criolla  
\$40.800

**Crepes de confit de pato**  
Con mezcla asiática de lechugas y mango,  
bañadas con salsa hoisin  
\$20.800

**Mejillones provenzal**  
Clásica preparación francesa a base de vino,  
tomate y estragón  
\$29.900

**Cojines de cangrejo crocantes**  
En salsa Mongolia  
\$15.800

## SOPAS

### **Bisque de gambas**

\$15.900

### **Sopa de cebolla**

*Sopa francesa de cebolla gratinada*

\$14.500

## CARNES Y AVES

### **Entrecote con salsa Bernaise\***

\$42.500

### **Tournedo**

*Salsas: Mostaza y estragón, pimienta o queso azul\**

200 gr \$38.800

### **Magret de pato en salsa de arándanos\***

\$53.000

*\*Dos acompañamientos de su elección:*

*Arroz cremoso*

*Puré de arracacha y papa criolla*

*Ensalada de cogollos y vinagreta de queso azul*

*Verduras calientes*

## **PESCADOS Y MARISCOS**



### ***Atún con chutney de tomate de árbol\****

*A la parrilla*

*\$41.800*

### ***Corvina al Romesco con Zucchini\****

*\$39.800*

### ***Langostinos a la parrilla***

*En emulsión de estragón sobre arroz salvaje*

*\$49.900*

### ***Moqueca de camarones y champiñones***

*Con arroz cremoso*

*\$42.900*

## **PASTAS**



*Acompañadas con ensalada*

### ***Agnolottis de Zucca***

*Con rosé*

*\$26.800*

### ***Raviolis de asado de tira en cocción lenta***

*Con salsa de queso gruyere*

*\$33.800*

## POSTRES



### ***Sticky toffee pudding***

*Acompañado con helado de vainilla*

*\$10.400*

### ***Crepes suzette***

*Flambeado con cointreau*

*\$15.500*

### ***Mousse de chocolate blanco***

*Con maracuyá*

*\$9.500*

### ***Fresas al Gran Marnier***

*Con helado de vainilla*

*\$9.500*