



Restaurant

APERITIVO

• • • •

Espumante Cuvee Munn Extra Brut

ENTRADAS

• • • •

Tataki de filete de res con pebre de tomates y
corazones de frutillas y melón.

• • •

Beef tenderloin tataki with tomato pebre and
hearts of strawberry and melon

Maridaje sugerido
Carmenere, Merlot



Tiraditos de Atún con dressing de jengibre y
mostaza a la antigua y camarones ecuatorianos
al ajillo.

• • •

Tiradito of Tuna with ginger and mustard dressing
and Ecuadorian shrimps in garlic

Maridaje sugerido
Ptnot Noir, espumante

Foie gras con manzanas verdes confitadas con salsa
de mango y cointreau.

• • •

Foie gras with green apples confit with mango sauce
and Cointreau

Maridaje sugerido
Merlot, late harvest



PLATO PRINCIPAL

Filete de res barbado con tocino acompañado
de ñoquis en salsa de queso azul y salteado de
espárragos

• • •

Beef tenderloin wrapped in bacon served with
gnocchi in a blue cheese sauce and asparagus
sautéed

Maridaje sugerido
Cabernet Sauvignon, Carmenere

Magret de pato adobado con miel de y naranja a la
inglesa con papas dauphinoise con trufa blanca y
vegetales baby

• • •

Duck magret with honey and orange sauce, with
Dauphinoise potatoes with white truffle and baby
vegetables.

Maridaje sugerido
Merlot, Carmenere



Atún rojo marinado con costra de pistachos, seste
de naranjas y aceitunas sevillanas acompañado de
pure de arvejas

• • •

Red tuna marinated with pistachio crust, oranges
zest and se villano olives served with pea puree

Maridaje sugerido
Pinot Noir, Chardonnay



POSTRE

Tiramisú de frambuesa y frutillas

• • •

Raspberry and strawberry tiramisu



Sable de chocolate y caramelo

• • •

Chocolate and caramel sablé

• • • •

Frutas de la estación con helado de tres leches

• • •

Seasonal fruits with three milks ice cream

Maridaje sugerido
Late Harvest, espumante



• • • •

