

TABLAS

TABLA DE CAMPO	\$280,00
TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES	\$350,00
DELICIAS DEL MAR	\$750,00

ENSALADAS PARA NUTRIRSE

ENSALADA DE VEGETALES, QUESO DE CABRA, CHAMPIGNONES Y DUO DE OLIVAS	\$180,00
ENSALADA DE ESPINACA, PANCETA CROCANTE EN LARDONES, POLLO SALTEADO Y HUEVO REVUELTO.	\$190,00
ENSALADA CAPRESSE	\$200,00
ENSALADA DE LANGOSTINOS TEMPURIZADOS	\$250,00

ENTRADAS

FREID CHICKEN CON TRES SALSAS	\$180,00
TERRINA DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE HIERBAS HUEVO POCHE Y CAVIAR NEGRO	\$320,00
DEGUSTACIÓN DE PROVOLETA	\$350,00
CHIPIRONES APANADOS Y CHIPS DE PAPAS CON SALSA GOLF	\$350,00

PRINCIPALES

MUSLITO DE AVE CONFITADO	\$310,00
MATAMBRITO DE CERDO RELLENO	\$310,00
COSTILLITAS DE CORDERO EN SU JUGO	\$480,00
LOMO DE TERNERA CON SALSA DE HONGOS	\$480,00
ENTRECOT DE TERNERA	\$500,00

PASTAS ARTESANALES

ÑOQUIS DE PAPA Y RÚCULA CON SALSA CAPRESE Y QUESO BRIE.	\$250,00
RISOTTO DE VEGETALES, HONGOS, PANCETA Y LANGOSTINOS.	\$320,00
LASAÑA DE CARNE, JAMÓN Y MOZZARELLA	\$350,00

PESCA

ABADEJO A LA PLANCHA	\$530,00
SALMÓN ROSADO	\$560,00
PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA DE HIERRO.	\$450,00

POSTRES

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS	\$80,00
PARFAIT DE BANANA SPLIT	\$90,00
CREME BRULEE DE VAINILLA	\$90,00
TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS	\$90,00
TARTA TIBIA DE MANZANAS Y CREMA DE ALMENDRAS	\$110,00

Artisans
RESTAURANT

*Placeres
que le dan
sabor a la vida*

