

Menú de degustación

Tasting menu

Canapé

Mousse de queso con aceitunas

(Cheese mousse with olives)

🍷 Rose d'Ajou, Castell; Fra.

Entrante frío (Cold appetizer)

Ensalada de salmón e hinojo
marinado en salsa de soya

(Salmon salad and fennel seed marinated in soy sauce)

🍷 Monte Xanic, Chardonnay; Mx.

Entrante caliente (Hot appetizer)

Puchero de res con garbanzos

(Beef soup with chickpeas)

🍷 Sileni, Merlot; Nz.

1^{er} Plato Fuerte (1st Main Course)

Almejas y alcachofas al mezcal

(Clams and artichokes with mezcal)

🍷 Champbrule, Espumante; Mx.

Sorbeta (Sorbet)

Acapulco de noche

(tequila, ron y jugo de naranja)

🍷 Acapulco by night (Tequila, Rum and orange juice)

2^{da} Plato Fuerte (2nd Main Course)

Puntas de res a la cacerola
con papas y champiñones

(Beef tips with potatoes and mushrooms)

🍷 Luigui Bosca, Cabernet Sauvignon; Arg.

Pastre (Dessert)

Bizcocho de manzana

con helado de amaretto

(Apple cake with amaretto ice cream)

🍷 Pedro Ximenes, Vino Fortificado; Esp.

Con maridaje

With wine

\$740

Sin maridaje

Without wine

\$515

Impuestos incluidos

Tax included