



*APPETIZER*

Brusqueta mediterránea  
Chip de papa chilota con prieta y cebolla caramelizada

*ENTRADA*

Timbal con capas de centolla, palta, quinoa y crocante de queso, acompañado con culis de betarraga al limón y mix de hojas verdes.

*PRINCIPAL*

Lomo vetado asado con reducción de cepa país, ostiones salteados, acompañado de quenelle de risotto de apio.

*POSTRES*

Blinis caramelizadas con frambuesas y helado artesanal, decorado con tierra de chocolate y avellanas tostadas.

*INCLUYE*

Copa de pisco sour o copa de espumante  
+  
Copa de vino de la casa o gaseosa / agua mineral

\$24.000.-