



Menu

Entradas



Croquetas de bechamel y jamón ibérico

\$ 550

Vol au vent de hongos shitake con queso azul

\$ 600

Tartar de esturión sobre arroz de sushi frito

\$ 600

Empanadas de cordero cortado a cuchillo con salsa picante

\$ 750

Black River Caviar (10 Grs.)

\$ 1300





Platos Principales

Esturión a la plancha, cremoso de zanahoria y beurre blanc de
Oscietra Royale

\$ 1100

Medallón de lomo en salsa de vino tinto acompañado de parmentier
y espárragos saltados

\$ 1250

Sorrentinos de Trigo Orgánico

\$ 850

Salsas: Manteca de Salvia
Fileto



Ensalada de quinoa roja con cítricos y frutos secos

\$ 750

Postres

Flan con dulce de leche

\$ 550

Pavlova de frutos de estación

\$ 600

Café Illy

\$180

Té

\$180

Cubierto por persona

\$250

Carta de Vinos

Tintos

Hermano Mayor 2020 \$2000

Petit Verdot 2023 \$1350

Pinot Noir 2024 \$ 1300

Tannat 2023 \$1200

Merlot 2023 \$1200

Blancos

Albariño 2024 \$ 1300

Sauvignon Blanc 2024 \$ 950

Chardonnay 2024 \$ 1100

Rosados

Pinot Noir Rose \$ 950

Espumosos

Paa Demisec , Brut , Extra Brut , Rose Brut

\$ 1500

Aqua Mineral Virgen de las Animas

\$180

Refrescos 55occ

\$150

