

Entrada

(inclui 1 taça de vinho Marqués de Casa Concha)

- Salada de hortaliças com pimentões assados, rabanetes, nozes caramelizadas, cranberries, abacate e limoneta cítrica.
- Locos do Pacífico (molusco chileno) com tartare de batata, molho tártaro e cubos de abacate.
- Tartar de filé bovino com toque cítrico, cebola roxa, pepino, alcaparras e coentro.

Prato Principal

- Pastel de milho vegetariano com berinjela assada e azeitonas de Azapa.
- Peixe do dia grelhado, servido com quinoto de favas salteadas, pesto de espinafre e berbigões ao limão com molho bisque.
- Costela suína cozida por 12h a vácuo com 5 especiarias chilenas (vencedora da Expo Milão 2015), acompanhada de purê rústico ao merkén e legumes salteados.

Sobremesas

- Crepes com sorvete do dia e recheio de Nutella ou doce de leite.
- Flan caseiro com caramelo e doce de leite.
- Frutas da estação.

