



MERCADO DE  
LINIERS

### APERITIVO

ATÚN MARINADO, YEMA CURADA CON LANGOSTINO EN PANKO DE PEREJIL

### ENTRADA

PULPO CON KIMCHI, PAPA ANNA  
Con bombón de pepino y manzana

### INTERLUDIO

TARTARE CLÁSICO CON ZUCCHINI CONFITADO EN GRASA DE VACA  
Con ricotta fresca, huevas de pescado y ensalada de perejil\*

\*consultar adicional caviar de esturión

### PESCA

PESCA CON ZANAHORIAS LILIPUTIENSES  
Con crema de huevas de salmón y coco y salsa de pesto y jerez

### ACHURAS

MOLLEJAS CON MAIZ FRITO QUEMADO  
Con garrapiñadas de frutos secos y tomate con codium.

### ARROZ

RISOTTO NEGRO CON CREMOSO DE HONGOS  
Y salsa Thai

### POSTRE

VESUBIO CON CHURROS DE FRUTOS ROJOS

### PETIT FOURS

BAKLAVA DE QUESO AZUL CON MIEL DE TRUFAS Y NUEZ PECÁN

VALOR: \$15.000  
Incluye maridaje

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud  
Carnes rojas se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.