





## MEDIODIA



### ENTRADAS

- Langostinos con suquet. 
- o
- Pesca marinada con curry frio de mango y sopa de tomate y manzana. 

### PRINCIPALES

- Rigatoni carbonara thai.
- o
- Milanesa con puré ahumado.

### POSTRES

- Panna cotta con miel de flores y eucalipto. 
- o
- Chocolate con helado de mate y naranja. 

→ \$33.000

Incluye Vermú Lunfa / Aguas / Café / Té / Petit four

- Reposición de pan.

\$5.000

**10% de descuento por pago en efectivo**



Este plato es adaptable para celíacos. Si usted padece de dicha alergia por favor solicitar la modificación al camarero.

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.

MICHELIN  
2024