

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

La Junta

La mesa en Londres pero el alma en Chile
Cada junta un viaje de ida y vuelta

RECEPCIÓN

Pisco Sour

Un clásico abrazo citrico con el cual Chile recibe a sus invitados para abrir conversaciones y levantar el espíritu.

ENTRADA



Primeros aromas

Deja que tu antojo te guíe por mar o tierra

OPCIÓN 1

Ostiones a la parmesana salteados al ajillo

Perlas del pacífico que descansan en una cama de parmesano dorado, acompañado de brotes de porotos salteados al ajillo - donde el mar y la tierra se encuentran

OPCIÓN 2

Zapallo italiano relleno con habas y queso gauda

Zapallo italianos rellenos con tiernas habas fundidas en queso gauda, bañado en salsa de tomate cherry que concentra todo el dulzor del verano chileno - una receta tradicional desde la huerta

PLATO PRINCIPAL



El corazón culinario

Dividido entre dos clásicas carnes de campo

OPCIÓN 1

Osobuco con pastelera de choclo

Maiz molido a la usanza criolla, envolviendo un Osobuco que se deshace tras horas de cocción lenta, ungido con salsa de vino tinto, evocando la esencia de los viñedos del valle central.

OPCIÓN 2

Charquicán con pollo arverjado

Tradicional charquicán campesino, coronado por un jugoso pollo de lenta cocción en con arvejas tiernas en una salsa verde de hierbas.

POSTRE



Dulce final

Siempre hay espacio para una cosita dulce

Brazo de reina

*Blando bizcocho relleno de manjar casero, coronado con frutos rojos.
Nuestra dulzura más Chilena.*

Acompañado con té o café