

Menú B, año 2024

# ESKENAZO

## ENTRADAS

**CARPACCIO AHUMADO DEL ATLÁNTICO** (finas láminas de salmón ahumado aderezado en un exquisito dressing de oliva y mostaza antigua, con hebras de parmesano y sello de rúcula fresca )

**FILETE PIL PIL** (cubos de res en una emulsión caliente de ajo, aceite de oliva y un toque picante de cacho cabra sureño )

**CEVICHE DE SETAS** (delicioso y refrescante ceviche de champiñón, acompañado de cebolla morada, frescas hojas de cilantro envuelto en un soñador dressing del cheff )

1 Copa de Pisco Sour con toque de amargo Angostura

## FONDOS

**FILETE BACON** (jugoso trozo de filete a las brasas cubierto con deliciosas láminas de tocino americano, acompañado de un exquisito y cremoso pure rústico al merkén)

**SALMON EN SALSA CORAL** (fresco trozo de salmón planchado en su punto, bañado en una deliciosa salsa de mariscos finamente condimentada, acompañado de papitas horneadas al romero y vegetales asados )

**PASTEL DE CHOCLO VEGETARIANO** (delicioso pino de vegetales con aceitunas, cubierto de una suave, cremosa y muy bien condimentada pastelera de choclo )

1 Copa de Cabernet Sauvignon Reserva Apaltagua  
1 Botella de Agua Purificada Minerall, ó  
1 bebida gasificada

## POSTRES

**TIRAMISÚ** (bizcocho melindro empapado en café y márzala, y mousse de mascarpone, con toques de cacao en polvo)

**TORTA DE TRUFAS** (suave bizcocho de chocolate negro, relleno con crema de trufas y cubierto con ganache de chocolate)

1 café expreso