

Dinner Series

Chef Piñeiro

Jueves, 19 de junio de 2025

\$95 por persona

+\$45 por maridaje por persona

1er Curso

Bisque de Langosta y Apio Local
espuma de coco, gremolata, aceite de achiote

Ruggeri Rosé, Sparkling - Veneto, Italy

2do Curso

Tartare de Filete *Prime* Sellado
mayonesa de ají, tostadas al recaó

Ken Wright, Pinot Noir - Oregon, US

3er Curso

Cachetes de Cerdo la Ceba Estofados
puré de calabaza local asada, setas y pak choy local,
jugo de cocción

Zuccardi Serie A, Malbec - Mendoza, Argentina

4to Curso

Piña al Horno en Barrilito
crema de vainilla, chocolate

Cupcake Moscato d'Asti, Sparkling - Piedmont, Italy

Locally sourced products.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

CAÑA

Chef José Enrique