

Dinner Series

Chef Mario Pagán

Jueves, 21 de agosto de 2025

\$95 por persona

+\$45 por maridaje, por persona

Primer Curso

Ceviche de Vieiras

Hokkaido, Yuzu Kosho de coco y azafrán, aceite de cebollín, polvillo de plátano

Sauvignon Blanc, Villa María, New Zealand

Segundo Curso

Ensalada de Coles de Bruselas

Calabaza, habichuelas blancas, trufas y Grana Padano

Chardonnay, Simi, Sonoma County

Tercer Curso

Terina de Cochinillo de la Ceba

Emulsión de Oporto, Buñuelos de apio y lingonberries, chicharrón

Rosso Red Blend, Sella Antica, Tuscany

Cuarto Curso

Sopa de Melón

Macedonia de frutas, ajonjolí y menta

Saracco Moscato d'Asti, Piedmont, Italy

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

Locally sourced products.

CAÑA
Chef José Enrique