

APERITIVOS

Sopa del Día	\$8
Pastelillos de Queso de Cabra y Cebollas Caramelizadas con glaseado de dulce de tomate	\$10
Ravioli de Calabacín relleno de espinaca, cebolla caramelizada y tomate seco en salsa pomodoro rústico	\$12
Ensalada Mesclun tomate, segmentos de frutas cítricas, aguacate y coco rallado, con vinagreta cítrica	\$12
Sashimi de Capitán Fresco aguacate, toronja, mangó, pepinillo y togarashi, con vinagreta de jengibre y soya blanca	\$13
Carpacho de Res con mayonesa de mostaza Dijon, alcaparras, arrúgala, tomates, cebolla lila y rábano blanco	\$14

PLATOS PRINCIPALES

Pasta del Día con prosciutto, setas, tomates cherry y cebollines en salsa crema	\$24
Salteado de Camarones en crema de ajo y espárragos, con arroz mampostea'o de habichuelas blancas	\$26
Filete de Salmón en salsa bernesa y tomate, con col chino en mantequilla dorada	\$29
Chuletas de Cordero glaseados en mostaza y za'atar, con papas Yukón torneadas en mantequilla de tomillo	\$34
Filete Miñón en Salsa de Vino Tinto con risotto de trufas negras	\$39

ACOMPAÑANTES

Majado de Papas Yukón Espárragos Arroz Mampostea'o de Habichuelas Blancas Col China Gnocchi de Papa Macarrones con Queso Risotto	\$8 \$11
--	---

*Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

*Huéspedes con paquetes de comida incurrirán un cargo de \$20.