

## DRY-AGED BEEF TASTING

### PRIMER TIEMPO

- A elegir -

#### ENSALADA DE MANZANA

Base de arúgula, servida con manzana, nuez pecana y queso de cabra.

#### TOSTADAS DE ATÚN

Atún fresco con aguacate, pepino, alioli de chipotle y con salsa macha.

#### EMPANADAS DE 4 QUESOS

### SEGUNDO TIEMPO

*Degustación de Carne USDA Prime Añejada 28 Días: Disfruta de una selección de dos cortes premium.*

#### NEW YORK STRIP 200 G

Conocido por su equilibrio entre marmoleo y sabor robusto.

#### RIB EYE 200 G

Destacado por su jugosidad y rica infiltración de grasa, aportando una textura suave y un sabor profundo.

*Ambos cortes han sido añejados en seco durante 28 días, un proceso que realza sus características organolépticas, ofreciendo una experiencia sensorial superior.*

### TERCER TIEMPO

- Para compartir -

#### VOLCÁN HELADO

Hecho con relleno de dulce de leche original argentino, cubierto de chocolate, decorado con almendras tostadas y acompañado de helado de dulce de leche y vainilla.

#### BROWNIE CHEESECAKE

Mousse de chocolate blanco y crema de maní, con malvaviscos quemados chocolate amargo.

#### ROLLO DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, con frutos secos, arándanos, pasas de uva, coco rallado, betún de queso crema con chocolate blanco y decorado con hojuelas de oro 24 k.