

LOVE, LOBSTER & BUBBLES

PRIMER TIEMPO

- A elegir -

SASHIMI DE ATÚN

Con atún fresco, aguacate, pepino y alioli picante.

CROQUETAS DE LANGOSTA

Preparadas con brunoise de pimientos frescos, alioli de chipotle y queso de cabra (2 piezas).

ENSALADA DE PERA

Mezcla de lechugas frescas con pera roja, queso de cabra, arándanos y nuez garapiñada, aderezada con una emulsión de betabel y hierbabuena.

SEGUNDO TIEMPO

- A elegir -

PULPO SÚPER COLOSAL A LAS BRASAS

Servido con salsa de shermula roja, alioli de chile serrano y papas rostizadas.

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA A LAS BRASAS

Acompañada de mantequilla a las hierbas.

NY O RIBEYE DRY-AGED

Cortes añejados durante 28 días.

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.