

RECOMENDADOS DEL CHEF

— DÍA DEL PADRE —

ENTRADA

TACOS DE CHINCHULINES \$42.000

Crujientes, realzados con crema de aguacate, alioli de limón, aguacate fresco, cebollas encurtidas y limón tatemado, dando vida a una propuesta con carácter y un equilibrio perfecto de sabores.

FUERTES

RABO DE TORO \$127.000

Braseado en cocción lenta, cuidadosamente desmechado y armonizado con nuestro tradicional guiso español. Bañado en una reducción de sus propios jugos y vino tinto, se acompaña de una delicada milhoja de papa con capas doradas y kale.

OSSOBUCO DE RES \$109.000

Braseado lentamente, servido sobre una cama de puré de tubérculos y bañado en una reducción de vino tinto. Se acompaña de cogollo parrillado, queso Grana Padano, panceta ahumada y zanahorias glaseadas.

ENTRAÑA \$260.000

A la parrilla, destacada por su ternura, jugosidad y sabor profundo, acompañada de nuestras papas francesas y queso Grana Padano.

POSTRES

FLAN AHUMADO \$33.000

Sutil y delicado, acompañado de suero costeño y crumble de almendras.

MOUSE DE CHOCOLATE BLANCO \$33.000

Relleno de gulupa, acompañado de fresas frescas, crumble de almendra y finalizado con polvo de flor de Jamaica.



COLOSAL
VIVE LA EXPERIENCIA