



## MENÚ ORIGENES

---

Menú de degustación en 4 tiempos con 20 preparaciones diferentes.

Menú **TIERRA** \$26.900

Menú **MAR** \$26.900

Menú **MIXTO** \$26.900

Menú **VEGETARIANO** \$24.900

# MENÚ TIERRA

## Entrada

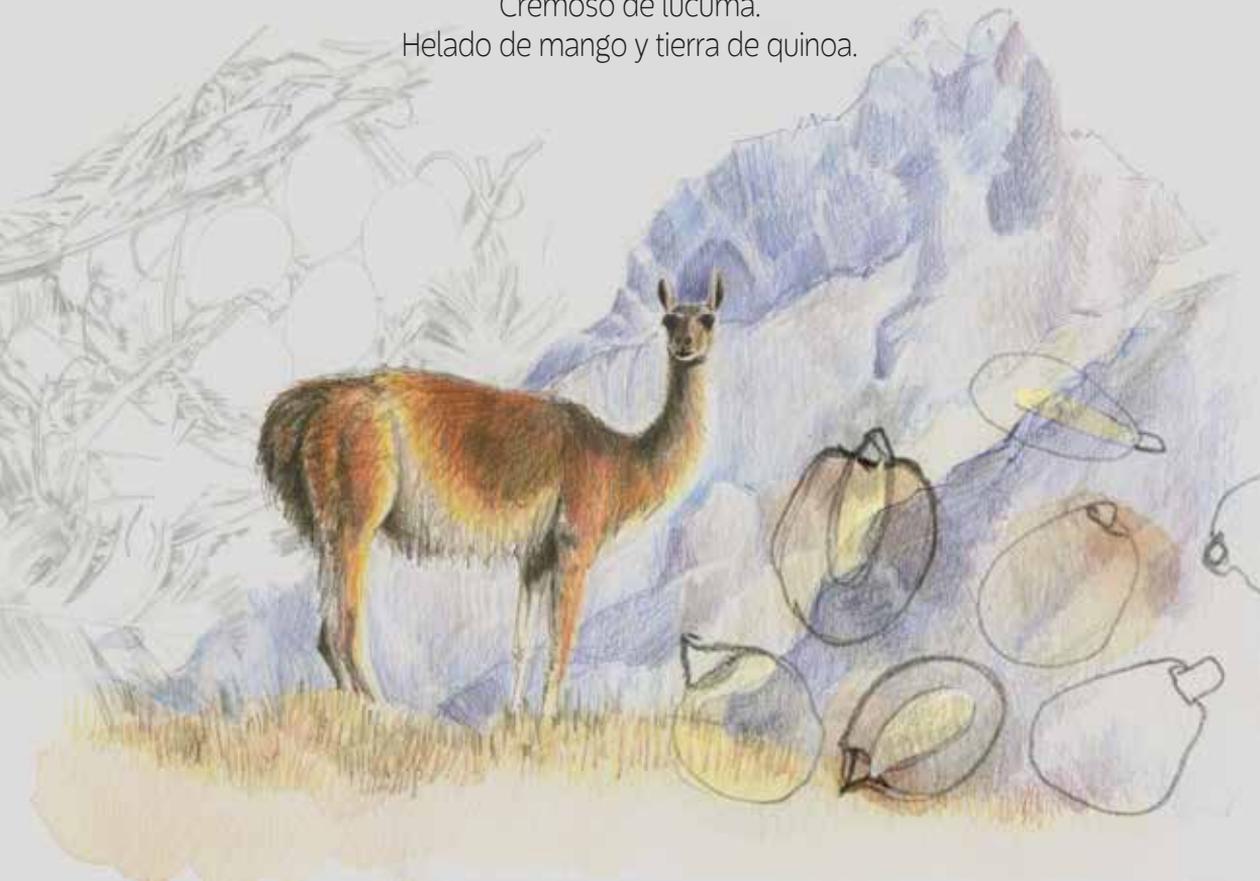
Lengua grillada con pebre y lactonesa trapi.  
Albóndiga de cordero con salsa chimichurri atomatada.  
Crocante de prieta y mermelada de cebolla al vino tinto.  
Malaya de cerdo rellena con pasta de champiñon.

## Fondos

Chochoca rellena con guiso de cola de vacuno,  
salsa de callampas y pebre de lentejas.  
Cremoso de mote con chancho algarrobina y encurtidos.  
Conejo escabechado.

## Postre

Bizcocho de chocolate con toffe de avellana.  
Helado de avellana y tierra de chocolate.  
Cremoso de lúcuma.  
Helado de mango y tierra de quinoa.



# MENÚ MAR

## Entrada

Ceviche de atún Rapanui, plátano frito y puré de papa camote.

Picante de mariscos.

Loco, papa olluco y salsa verde.

Ensalada de salmón ahumado y quinoa.

## Fondos

Chochoca rellena con cremoso de mariscos, queso gratinado y pebre de lentejas

Cremoso de mote callampa con pejerrey apanado en harina tostada

y pebre de cochayuyo.

Caldillo ahumado con mariscos y congrio.

## Postre

Bizcocho de chocolate con toffe de avellana.

Helado de avellana y tierra de chocolate.

Cremoso de lúcuma.

Helado de mango y tierra de quinoa.





## MENÚ MIXTO

### Entrada

- Cre moso de choclo con aceitunas de Azapa y polvo de cancha.
- Crocante de prieta y mermelada de cebolla al vino tinto.
- Picante de mariscos.
- Lengua grillada con pebre y lactonesa de ajo.

### Fondos

- Chochoca rellena con cremoso de berenjenas, salsa de callampas y pebre de lentejas.
- Cre moso de mote con chanco algarrobina y encurtidos.
- Caldillo de mariscos ahumados y congrio.

### Postre

- Bizcocho de chocolate con toffe de avellana.
- Helado de avellana y tierra de chocolate.
- Cre moso de lúcuma.
- Helado de mango y tierra de quinoa.



## **MENÚ VEGETARIANO**

### **Entrada**

Pastelera de choclo y aceituna.  
Papa olluco rellena con piñon.  
Causeo de legumbres y sopaipilla.  
Ensalada quinoa, palta y champiñón.

### **Fondos**

Chochoca rellena con cremoso de berenjenas,  
salsa de callampas y pebre de lentejas.  
Cremoso de mote callampa, croqueta de lenteja y encurtidos.  
Guiso de legumbres (piskú).

### **Postre**

Biscocho de chocolate con toffe de avellana.  
Helado de avellana y tierra de chocolate.  
Tarta de queso y lúcuma.  
Helado de mango y tierra de quinoa.