



MENU ORIGENS

Menu de degustação em 4 pratos com 20 preparações diferentes.

Menu da **TERRA** \$26.900

Menu do **MAR** \$26.900

Menu **MIXTO** \$26.900

Menu **VEGETARIANO** \$24.900

MENU DA TERRA

Entrada

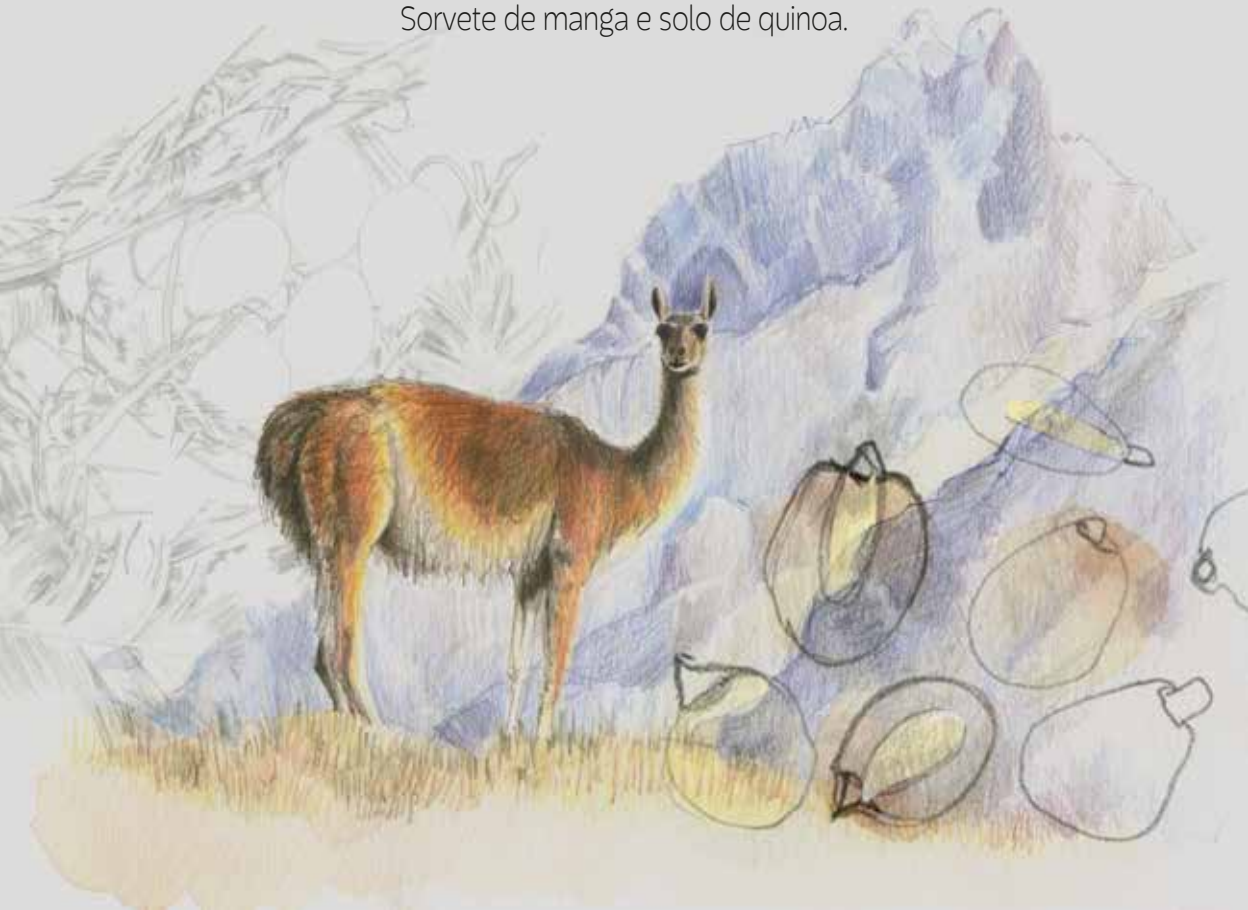
Língua grelhada com pebre.
Almôndega de cordeiro com molho chimichurri de tomate.
Chouriço crocante e compota de cebola com vinho tinto.
Carne de porco recheada da malásia com pasta de cogumelos.

Prato principal

Chochoca recheada com guisado de rabo de boi,
molho de cogumelos e lentilha pebre.
Creme de mote com algarrobino chanco e pickles.
Coelho em conserva.

Sobremesa

Bolo de chocolate com caramelo de avelã.
Sorvete de avelã e terra de chocolate.
Creme de lúcumã.
Sorvete de manga e solo de quinoa.



MENU DO MAR

Entrada

Ceviche de atum Rapanui.
Marisco picante.
Concholepas, batata olluco e molho verde.
Salmão defumado e salada de quinoa.

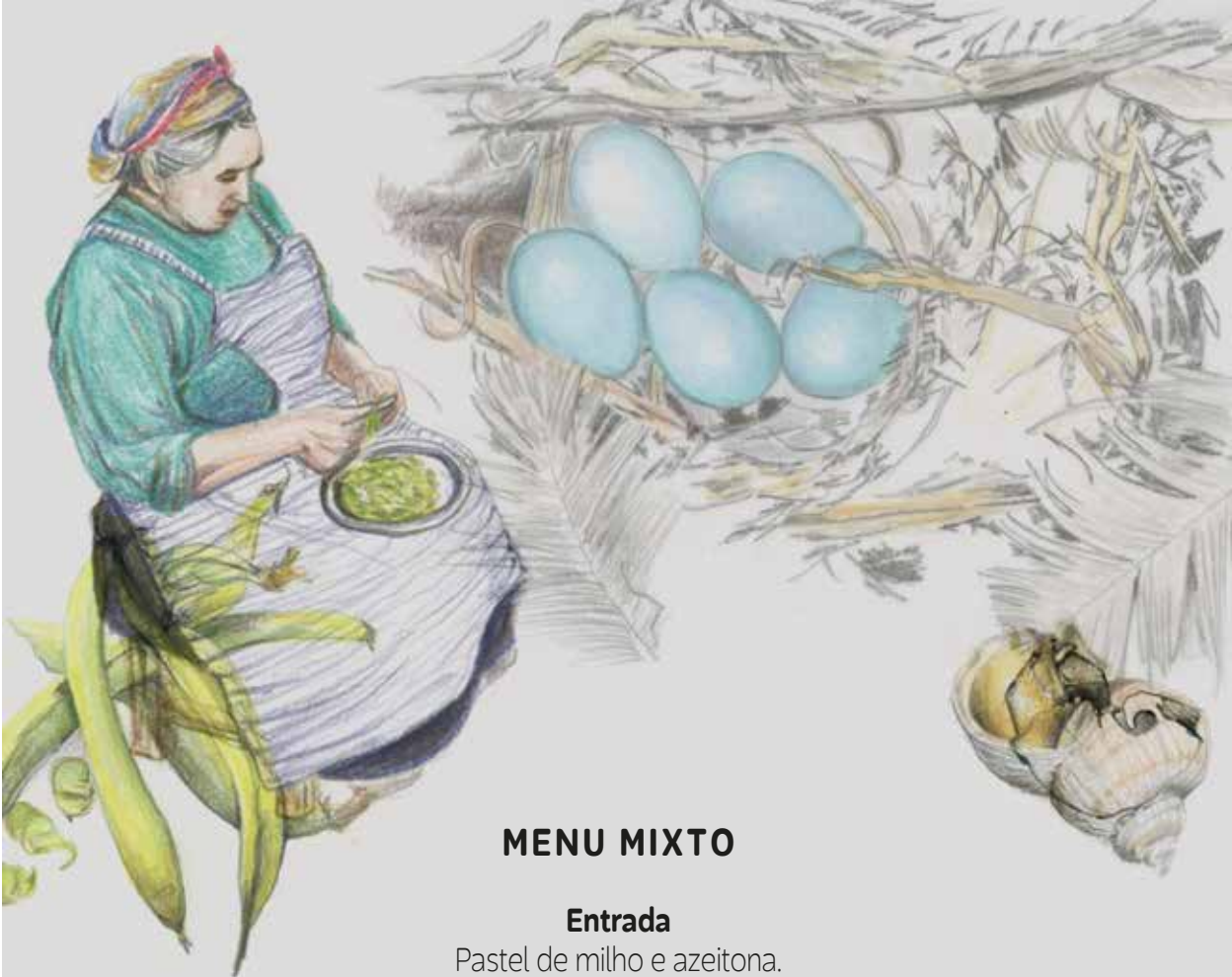
Prato principal

Chochoca recheada com creme de frutos do mar,
queijo gratinado e lentilha pebre.
Creme de mote de callampa com pejerrey empanado,
em farinha torrada e pebre de cochayuyo.
Caldo defumado com marisco e congro.

Sobremesa

Bolo de chocolate com caramelo de avelã.
Sorvete de avelã e terra de chocolate.
Creme de lúcuma.
Sorvete de manga e solo de quinoa.





MENU MIXTO

Entrada

Pastel de milho e azeitona.
Chouriço crocante e compota de cebola com vinho tinto.
Marisco picante
Língua grelhada com pebre.

Prato principal

Ensopado de legumes (pisku).
Creme de mote com algarrobino chanco e pickles.
Caldo defumado com marisco e congro.

Sobremesa

Bolo de chocolate com caramelo de avelã.
Sorvete de avelã e terra de chocolate.
Creme de lúcuma.
Sorvete de manga e solo de quinoa.



MENU VEGETARIANO

Entrada

Pastel de milho e azeitona.
Batata olluco recheada com pinhões.
Causa de leguminosas e sopaipilla.
Salada de quinua, abacate e cogumelos.

Prato principal

Chochoca de massa chapalele recheada com creme de berinjela,
molho de cogumelos e pebre de lentilha.
Creme de mote callampa, croquete de lentilha e pickles.
Ensopado de legumes (pisku)

Sobremesa

Bolo de chocolate com caramelo de avelã.
Sorvete de avelã e terra de chocolate.
Creme de lúcuma.
Sorvete de manga e solo de quinoa.