



\$18.900

Ceviche House / House Ceviche

Ostiones, camarones y pescado del día, cebolla morada, un toque de rocoto, jengibre y cilantro, aderezado con jugo de limón y aceite de oliva

Scallops, shrimp, and the catch of the day, red onion, a touch of rocoto chili pepper, ginger, and cilantro dressed with lemon juice and olive oil

Vino / Wine: Morandé Terrarum Reserva Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca

Carpaccio de Filete / Beef Carpaccio

Láminas de filete aderezadas de mostaza y pimienta negra acompañada de escalibada, parmesano y alcaparras

Thinly sliced beef dressed with mustard and black pepper accompanied by grilled vegetables, parmesan and capers

Vino / Wine: Morandé Terrarum Reserva Merlot, Valle de Casablanca

Risotto Negro / Black Risotto

Arroz preparado con tinta de calamar, cocinado lentamente con mariscos salteados en oliva y finas hierbas

Squid ink risotto with shellfish sautéed in olive oil and fines herbes

Vino / Wine: Morandé Gran Reserva Chardonnay, Valle del Maipo

Osobuco de Wagyu / Wagyu Beef Osobuco

Osobuco de wagyu estofado al horno en caldo de vino tinto, servido sobre puré de papas con tomate, albahaca y queso de cabra, bañado en su salsa

Wagyu Ossobuco braised in red wine and served over mashed potatoes with tomato, basil, goat cheese and bathed in sauce

Vino / Wine: Morandé Edición Limitada Syrah/Cabernet Sauvignon, Valle Central

Crème Brûlée / Crème Brûlée

Creemoso postre de coco, miel y sésamo tostado, acompañada de piñas caramelizadas

Creamy coconut, honey, toasted sesame seed custard with caramelized pine nuts