

# MENÚ

3 entradas

1 plato principal a elegir

3 guarniciones

1 postre

## ENTRADAS

Jocoque artesanal con ensalada de pepino, eneldo y hierbas frescas.

Betabeles rostizados con vinagreta de frambuesa y cremoso de mascarpone.

Empanadas de rib eye, hongos confitados y queso añejo.

## PLATOS PRINCIPALES

Baby back ribs en salsa de miel y mostaza. \$1,200

Short rib a las brasas glaseado en su jugo. \$1,450

Roast beef con mantequilla de hierbas. \$1,600

\*Precio por persona

## ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de papa ahumado con mantequilla.

Ensalada de manzana.

Arroz meloso con hongos.

## POSTRE

Tarta de manzana con helado de caramelo salado.