



Menú formal

Precio: \$2.500,00

Raciones frías (seleccionar 6 variedades a servir):

Gazpacho de tomates orgánicos, pelones de verano y cilantro

Ceviche de salmón rosado con maíz y crujiente de batata

Salmón mi-cuit, gel de coco y lima, gel de ají amarillo pickle, burbujas de remolacha y chicharrón de salmón

Ensalada cous cous, tomates, castañas de cajún, crema de palta y cilantro

Chupitos de camarón, palta, azafrán y tamarindo

Tartar de lomo al estilo nikkei, cebollas y queso en estado líquido, y setas de estación

Berenjenas ahumadas, queso feta tostados, pistachos y miel

Espárragos envueltos en jamón crudo con emulsión de huevo soft y aceite de Trufa negra

Ensalada de pasta italiana, tomate, palta, albahaca jugo de limón, peperoncino seco y el mejor aceite de oliva extra virgen

Ensalada caesar en vaso, anchovy croutones y queso manchego

Gravlax de salmón, pickle de ají amarillo y brote de albahaca

Tiradito de lenguado con pickles de cebolla colorada, maíz chupillo y maracuyá fresco

Ensalada de pulpo español, hinojos y manzana verde

Raciones calientes (seleccionar 6 variedades a servir):

Nuestra versión de la tortilla de papa

Vieiras y bacon con puré de cebolla y queso gruyere

Brie crocante en masa filo con puré de remolachas asadas, aceto y miel

Fish & chips, cachetes de abadejo con chips de batata y perfume de vinagre

Empanadas de camarón con crema de palta y limón

Croquetas de ossobuco 7 horas con salsa de tomate agridulce

Crunchy chicken y ketchup oriental

Mini burgers de ojo de bife, queso cheddar

Avocado roll con salsa de tamarindo y azafrán español

Mollejas crocantes, con crema de kabuteá y aires de limón

Albóndigas de cordero, yogurt natural, cole especiado

Tree Compañía De Cocina

Risotto de calabaza asada con rúcula, queso gruyere y semillas de girasol
Curri verde de pollo, arroz pilaf y pickles de jengibre
Magret de pato sous vide con puré de coliflor y naranja, y aire de remolacha

Plato principal (seleccionar 1 variedad a servir):

Bife de lomo, papa aplastada, aceitunas negras, humita y vinagreta espesa de tomates deshidratados y albahaca
Bife de lomo con reducción de malbec, sobre emulsión de papa, cebolla caramelizada y queso, tropezones de calabaza asada, salvia y girasol
Ojo de bife con puré de coliflor y panceta asados, setas y hojas verdes, y salsa malbec
Solomillo de cerdo en su punto, humita dulce y gremolata de almendras tostadas
Bondiola cocida a 80 grados durante 12 horas con emulsión de boniato asado, chips de remolacha, mandioca y batatas, fondo de cocción y especias
Salmón rosado a la plancha con papines tibios, puré de espinacas y criolla de calabazas asadas
Pescado blanco a la plancha con carpaccio de remolachas cocidas, tomates cherry confitados y nuestro pico de gallo
Suprema de pollo de campo rellena de hongos en escabeche, queso y panceta, con ensalada tibia andina de quínoa
Magret de pato, puré de coliflor a la naranja y burbujas de remolacha ácida
Cordero braseado en sus jugos con risotto de quínoa, tomate en texturas y mojo de rúcula y limón
Lomo de cordero con papas y batatas aplastadas, echalotes, aceitunas negras dulces y jugo de carne
Lasagna de vegetales y queso fundido (veggie, incluido en la propuesta)

Postres (se debe seleccionar 1 variedad a servir):

La evolución de las frutillas con crema
Panna cotta de queso mascarpone y lima
Cheesecake de dulce de leche con helado de maní
Némesis de chocolate con helado de banana, sopa de dulce de leche y oporto garrapiñada de pistacho
Peras cocidas al vino blanco y azafrán con helado de yogur, y espuma de maracuyá
Sopa de chocolate blanco y yogur con helado de frutos rojos y tropezones de almendra tostada
Nespresso chocolate cup con crocante de naranja y polenta
Lasagna de frutas de estación, con sorbet de lima y cilantro
Martini de yogur, chocolate y maracuyá