



STARTER | ENTRADA

Potato & Mushroom Cream Soup | Crema de Papa y Hongos

Finished with aromatic white truffle oil | Terminada con aromático aceite de trufa blanca

Homemade Gravlax Carpaccio | Carpaccio de Gravlax Hecho en Casa

Served with crisp apple and cucumber, finished with a bright passion fruit vinaigrette
Servido con manzana y pepino frescos, terminado con una fresca vinagreta de maracuyá

Stuffed Figs | Higos Rellenos

Filled with goat cheese & pear-walnut chutney, over fresh arugula
Rellenos de queso de cabra y chutney de pera y nuez, sobre arúgula fresca

Choice of wine pairing | Elige tu maridaje:

Twin Islands, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda

Peyrassol La Croix Rosé, Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan, Côtes de Provence, Francia

MAIN DISH | PLATO FUERTE

Nut-Crusted New York | New York con Costra de Nuez ^(160g)

Served with fig-mustard jam, port wine jus, sweet potato purée and asparagus
Servido con mermelada de higo y mostaza, jus de Oporto, puré de camote y espárragos

Black Seafood Risotto | Risotto Negro con Mariscos ^(160g)

Topped with glazed vegetables and saffron foam | Con verduras glaseadas y espuma de azafrán

Traditional South Tyrol Spinach-Cheese Knödel

Knödel de Espinaca y Queso Típico del Tirol del Sur ^(200g)

With arugula, pine nuts, and Parmesan | Con rúcula, piñones y parmesano

Choice of wine pairing | Elige tu maridaje:

Padrillos, Pinot Noir, Mendoza, Argentina

Escorihuela Gascón Chardonnay, Mendoza, Argentina

DESSERT | POSTRE

Lava Cake | Volcán de Chocolate

Pistachio ice cream and red berries | Helado de pistache y frutos rojos

Homemade Saffron Ice Cream | Helado de Azafrán Hecho en Casa

Meringue and almond crumble | Merengue y crumble de almendra

Coffee Crème Brûlée | Crème Brûlée de Café

Topped with sweet & sour pear chutney | Coronado con chutney de pera agri dulce

Oporto Ferreira Tawny, Valle del Douro, Portugal

3-COURSE MENU
MENÚ DE 3 TIEMPOS
\$575

WITH WINE PAIRING
CON MARIDAJE
\$999

Share your experience



#AzafranPV