MENÚ DIAMOND

Peluquería Francesa · Restaurant Patrimonial

APERITIVO · A ELECCIÓN

Copa de vino · Kir Royal · Pisco Sour · Espumante

ENTRADA · A ELECCIÓN

Ceviche del Pacífico
Salmón, atún y camarones marinados en leche de tigre, mango y notas cítricas.

Carpaccio de Salmón
Finas láminas de salmón, emulsión cítrica, alcaparras y hierbas frescas.

Mini Steak Tartare
Vacuno cortado a cuchillo, mostaza Dijon, alcaparras, pepinillos y tostadas de brioche.

Ensaladilla César Clásica
Lechugas frescas, aderezo César, parmesano y crutones.

Soupe à l'Oignon
Clásica sopa de cebolla al estilo francés.

Carpaccio del Huerto
Vegetales de temporada, emulsión cítrica y hojas frescas.

PLATO PRINCIPAL · A ELECCIÓN

Filete Grillado · 200 g
Filete de vacuno grillado con salsa Roquefort o salsa de Oporto. Acompañamiento a elección: arroz pilaf, papas rústicas o ensalada del huerto.

Saumon au Safran
Salmón grillado, delicada salsa de azafrán y risotto en tinta de calamar.

Thon à la Dijonnaise
Atún grillado, salsa de mostaza Dijon y pastelera cremosa de choclo.

Albacora Beurre Noisette
Albacora sellada a la mantequilla noisette, hierbas frescas y guarnición de temporada. Según disponibilidad.

Pato a la Naranja
Pato cocinado lentamente, salsa de naranja y guarnición del día.

Garrón de Cordero Braseado
Garrón de cordero de cocción lenta, jugo reducido y guarnición del día.

Costilla de Cerdo Braseada 12 Horas
Costilla de cerdo braseada durante 12 horas, acompañada de puré picante y ensaladilla chilena.

Lengua Almendrada
Lengua cocinada lentamente en salsa de almendras, acompañada de papas rústicas o arroz pilaf.

Bœuf Bourguignon
Vacuno cocinado lentamente al vino tinto, acompañado de papas rústicas o arroz pilaf.

Pastel de Choclo Vegetariano
Pastelera cremosa de choclo sobre pino de berenjenas especiadas, gratinado al horno.

Lasaña de Berenjenas
Lasaña de berenjenas con pino de carne vegetal, bechamel suave y gratinada con mozzarella.

POSTRE · A ELECCIÓN

Crème Brûlée · Tiramisú · Torta de la Casa

PARA FINALIZAR

Café, té o selección de infusiones.

LA EXPERIENCIA INCLUYE

Pan brioche, salsas y paté de la casa.
2 copas de vino Reserva, tinto o blanco.
Alternativa sin alcohol: jugo natural, limonada o agua.

$53.000

POR PERSONA + IVA

PROPINA NO INCLUIDA