

Menú Grupos Pequeños

AT SUNSETMONALISA



MENÚ 5 TIEMPOS

SELECCIÓN DEL CHEF

HAMACHI SOASADO DEL MAR DE CORTEZ

Hamachi ligeramente sellado, panzanella líquida, uva, pepino y albahaca.

o

VITELLO TONNATO

Ternera, salsa de atún, alcaparras crujientes, rábanos y escarola crujiente.

...

FETTUCCINE CON TRUFA

Pasta hecha en casa, trufa negra, Parmigiano Reggiano y mantequilla Plugrà.

o

OSTIONES PORCINI

Ostiones del pacifico de Comondú, cebollín, salsa porcini y trufa.

...

PULPO A LA PARRILLA

Salsa "pappa al pomodoro", apio, aceitunas, naranja y menta.

o

CALLOS DE SAN CARLOS

Puré de elote, panceta ahumada, maíz tostado, mayonesa de serrano y queso Cotija de Miraflores.

...

PESCA DEL DÍA

Inspiración del día.

o

SHORT RIB BRASEADO

Polenta con piquillo, chips de cebolla, hongo maitake y cipollini.

...

AHUMADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Mousse de chocolate ahumado, bizcocho de avellana infusionado en whisky, crujiente de avellana y cacao.

o

DELICIA TROPICAL

Esponja de lichi y coco, caviar y merengue de frambuesa, salsa de mango y maracuyá.

VEGETARIANO

ENSALADA HEIRLOOM

Variedad de tomates locales, burrata, pesto, aceitunas asadas y vinagre balsámico

ZANAHORIAS ORGÁNICAS ROSTIZADAS

Hummus de albahaca, cacahuete tostado y jus de vegetales.

RAVIOLES CAPRESE

Relleno de ricotta, berenjena ahumada, variedad de 5 tomates y orégano

FLAN SUAVE

Espárragos, trufa negra, espinaca y Parmigiano Reggiano de 30 meses.

DELICIA TROPICAL

Esponja de lichi y coco, caviar y merengue de frambuesa, salsa de mango y maracuyá.

\$14 0 USD por persona (Impuesto no incluido)

260826