

— DRY-AGED — BEEF TASTING

PRIMER TIEMPO

- A elegir -

ENSALADA DE MANZANA

Base de arúgula, servida con manzana, nuez pecana y queso de cabra.

TOSTADAS DE ATÚN

Atún fresco con aguacate, pepino, alioli de chipotle y con salsa macha.

EMPANADAS DE 4 QUESOS

SEGUNDO TIEMPO

Degustación de Carne USDA Prime Añejada 28 Días: Disfruta de una selección de dos cortes premium.

NEW YORK STRIP 200 G

Conocido por su equilibrio entre marmoleo y sabor robusto.

RIB EYE 200 G

Destacado por su jugosidad y rica infiltración de grasa, aportando una textura suave y un sabor profundo.

Ambos cortes han sido añejados en seco durante 28 días, un proceso que realza sus características organolépticas, ofreciendo una experiencia sensorial superior.

TERCER TIEMPO

- Para compartir -

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

Hecho con base de galleta Oreo, mousse de tres chocolates y acompañado de frutos del bosque con crocante de almendras.

BROWNIE CHEESECAKE

Mousse de chocolate blanco y crema de maní, con malvaviscos quemados chocolate amargo.

CRUMBLE DE MANZANA

Preparado con manzana, canela y crumble de vainilla.