

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 -

VOLCÁN HELADO

Hecho con relleno de dulce de leche original argentino, cubierto de chocolate, decorado con almendras tostadas y acompañado de helado de dulce de leche y vainilla.

BROWNIE CHEESECAKE

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

ROLLO DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria, con frutos secos, arándanos, pasas de uva, coco rallado, betún de queso crema con chocolate blanco y decorado con hojuelas de oro 24 k.