



## MENU VIP

### Entradas:

- *Gravlax de salmón rosado sobre cous cous hidratado en cítricos con tomate, olivas y salsa tapenale*
- ☒ • *Humita nortea al plato con salsa picante*
- *Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo*
- ☒ • *Ciervo ahumado, queso brie con mermelada de tomate y mezclum de hojas verdes*
- ☒ • *Carpaccio de jibia con mayonesa casera, aceite de oliva y pimentón con mix de verdes*

### First courses:





- *Gravlax of pink salmon on cous cous hydrated in citrus fruits with tomato, olives and tapenale sauce*
- ☒ • *Northern "humita" with spicy souce*
- *Baked "empanadas criollas" stuffed with chopped meat*
- ☒ • *Smoked deer, brie cheese with tomato jam and green leafy mesclun*
- ☒ • *Cuttlefish carpaccio with homemade mayonnaise, olive oil and paprika with green salad*

### Entradas:





- *Gravlax de salmão rosa em cuscuz hidratado em cítricos com tomate, azeitonas e molho de tapenade*
- ☒ • *Pamonha do norte no prato com molho ardido*
- *Duo de empanadas: Carne criolla cortada com faca*
- ☒ • *Veado defumado, queijo brie com geléia de tomate e mesclun de folhas verdes*
- ☒ • *Carpaccio de jibia com maionese caseira, azeite de oliva, colorau e mix de verdes*







### Platos principales:

-  • *Bife de chorizo Angus con papas rosti y bouquet de verdes*
-  • *Bondiola braseada en cocción lenta con salsa de contreau y vegetales asados*
-  • *Medallón de lomo con vegetales grillados, cebollas caramelizadas, salteado de tomates cherrys y reducción de malbec*
-  • *Salmón rosado con vegetales y jengibre salteado en su salsa y confitado de tomates cherrys*
- *Ravioles de calabaza, queso azul y nueces en masa de espinaca con salsa de vegetales y olivas frescas.*

### Main Courses:



-  • *Angus steak (Bife de Chorizo) with rosti potatoe and green bouquet*
-  • *Braised pork (slow cooking) with contreau sauce and grilled vegetables*
-  • *Loin medallion with grilled vegetables, caramelized onions, sautéed cherry tomatoes and malbec reduction*
-  • *Pink salmon with vegetables and ginger sautéed in its sauce and confit of Tomatoes cherrys.*
- *Pumpkin, blue cheese and nuts spinach ravioli with vegetables and fresh olives sauce*

### Pratos principais



-  • *“Bife de chorizo” Angus com batatas rosti e bouquet de verdes*
-  • *Bondiola assada lentamente com molho de contreau e vegetais assados*
-  • *Medalhão de lombo com legumes grelhados, cebola caramelizada, tomates-cereja e redução de malbec*
-  • *Salmão rosa com legumes e gengibre refogados em molho e de tomates cereja confitados*
- *Raviolis de abóbora, queijo azul e nozes em massa de espinafre com molho de vegetais e azeitonas frescas.*





### Postres

- *Mousse de chocolate con frutos del bosque*
-  • *Pavlova con crema batida y frutos rojos*
- *Tocinillo del cielo con miel de caña y crema neutra*
-  • *Queso camembert acompañado de higos en almíbar, mermelada de naranja y zanahorias con castañas, almendras tostadas y miel de caña*

### Desserts

- *Chocolate mousse with berries*
-  • *Pavlova with whipped cream and berries*
- *“Tocinillo del cielo” with cane honey and cream*
-  • *Camembert cheese accompanied by figs in syrup, orange marmalade and carrots  
whit chestnuts, toasted almonds and cane honey*

### Sobremesas

- *Mousse de chocolate com frutos vermelhos*
-  • *Pavlova com creme batido e frutos vermelhos*
- *Toucinillo do céu com mele de cana e crema neutro*
-  • *Queijo camembert acompanhado de figos em calda, marmelada de laranja e cenoura com castanhas, amêndoas torradas e mel de cana*