2026

Menu Año Nuevo

ENTRADAS

Aguachile de Pulpo Parrillado
Pulpo sellado y marinado en vinagreta de limón mandarina, con pepino, rábano, cebolla morada, jalapeño y aceite de culantro. Servido con chips de papa mini.

Ensalada de Verdes Tropicales y Pitahaya (VEGAN)
Pepino, tomates, frijoles blancos, granola salada, pitahaya fresca y verdes mixtos. Aderezo de cas y limón mandarina, con chips crocantes de yuca.

Atún Ahumado y Tomates de Verano
Atún ligeramente ahumado, con tomates cherry confitados, sandía osmotizada y pepino. Salsa fría de yogur y cas, aceite de hierbas y microgreens.

PLATO FUERTE

Raviolón de Camarón y Ricotta en Salsa Bisque
Relleno de camarón, ricotta y eneldo, servido con salsa bisque cremosa y ensalada de mini arúgulas de Hacienda Ohkra.

Chuletón de Cerdo a la Parrilla
Corte alto de cerdo marinado con hierbas y ajo, acompañado de chutney de mango al jengibre y cardamomo. Coles de Bruselas asadas con mayonesa de ajo rostizado, mostaza Dijon e hinojo encurtido.

Hojaldrado Vegano de Hongos y Vegetales Asados (VEGAN)
Relleno de hongos salteados, espinacas y vegetales de temporada, acompañado de puré de coliflor rostizada y frijoles blancos con ajo negro y mantequilla vegetal. Servido con coles de Bruselas asadas con mostaza Dijon.

POSTRES

Sorbete de Chocolate y Cardamomo (VEGAN)
Servido con sirope de miso y cacao, bananitos salteados al ron y crocante de nibs de cacao.

Helado de Rompope y Shrub de Frutas Rojas
Helado artesanal de rompope con crumble de galleta de jengibre, fresas y moras en vinagre de kombucha.

Escoge un plato por tiempo

Cocinero: Álvaro Rodríguez
Souschef: Ricardo Arauz

$90 + impuestos por persona
$140 + impuestos por persona con maridaje