

Navidad

Cena de 5 tiempos de Agrá

PRIMER TIEMPO

Pato Confitado con Jus de Vermut de la Casa

Pato confitado con cebollas caramelizadas, jugo de vermut de la casa y gel de limón agrio.

Espuma de Pejibaye y Aguacate

Espuma de pejibaye con aguacate, chips crujientes de pejibaye y polvo de cebolla asada.

SEGUNDO TIEMPO

Carpaccio de Pulpo al Estilo Agrá

Carpaccio de pulpo con alioli de trufa, kalamata y ajo negro; ensalada de rúcula y hojas de apio; terminado con vinagreta de kombucha de moras.

Carpaccio de Hongos Mixtos (Versión Vegana)

Carpaccio de setas mixtas con mayonesa vegana trufada, kalamata y ajo negro, rúcula, hojas de apio y vinagreta de kombucha de moras.

TERCER TIEMPO

Panzada de Cerdo Glaseada en Maple y Especias

Panceta de cerdo glaseada con arce y especias, chutney de manzana, zanahorias arcoíris asadas con naranja, puré de yuca y aceite de cebollino.

Codillo de ternera estofado en demi-glace

Pierna de ternera estofada en su propia salsa demi-glace, zanahorias asadas, puré de yuca, aceite de cebollino.

Corvina Reina en Costra Negra de Hierbas

Lubina con costra de hierbas con salsa beurre blanc, puré de coliflor y patata con sebo de res, calabacín salteado en juliana, pimiento morrón y setas ostra.

Chile Dulce Relleno de Vegetales y Hongos (Vegano)

Pimiento morrón asado relleno de verduras y “albóndigas” vegetales, salsa de guajillo y tomate, semillas confitadas, ratatouille al horno y espárragos a la parrilla con salsa de anacardos y ajo.

CUARTO TIEMPO

Sorbete de Mandarina y Romero

Sorbete de mandarina con ralladura de limón y un toque de romero fresco.

QUINTO TIEMPO

Oda al Chocolate

“Oda al chocolate”: sorbete de chocolate y jengibre, crema de chocolate con cardamomo y café, gel de chocolate y naranja y rico brownie de cacao.

Escoge un plato por tiempo

Cocinero: Álvaro Rodríguez

Souschef: Ricardo Arauz

\$90 + impuestos por persona

\$140 + impuestos por persona con maridaje