

## Menu de Gala (2 Carnes)

\$43.900 por persona + IVA

Escoger una entrada, una ensalada y un acompañamiento:

### — Entradas

1. Salmon a la francesa (lonjas de salmón napeadas con crema de leche y limón gratinado con queso parmesano)
2. Causa de pollo (papa puré moldeada, rellena de pollo desmechado)
3. Crema de zapallo con pollo y jengibre
4. Fusión de ceviches (mango, camarones, mero al estilo peruano y granizado de maracuyá)
5. Crema de portobellos con polvo de tocineta
6. Crema de mariscos
7. Coquille de mariscos (canasta de plátano maduro rellena de camarones, palmitos de cangrejo y mero gratinado con queso parmesano)
8. Bocconcini con tomate a la mediterránea (tomates cherry, mozzarella, pesto)

### — Ensaladas

9. Tabule (trigo americano, tomate, yerbabuena, cebolla morada y limón)
10. Cesar (Lechuga romana, Croutones, parmesano y aderezo Cesar)
11. Soufflé de verduras en pasta filo (salteado de Petit pois, zanahoria, habichuela, crema de leche, huevo, queso)
12. Verduras calientes al wok en pasta filo (salteadas con jengibre, ajo, aceite de oliva, soya y salsa de ostras)
13. Mediterránea (tres lechugas con tomates cherry, corazones de palmito, maíz tierno y fresas)
14. Antipasto de atún (variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y mezclados con atún y ketchup)

### — Acompañamientos

15. Papa argentina (papa puré amarilla, rellena de queso y viruta de papa con queso parmesano al gratín)
16. Papa duquesa (papa puré con queso y mantequilla moldeada en manga y horneado)
17. Papa rellena al gratín (cascos de papa rellenos con tocineta, champiñones y crema de leche)
18. Papa noisette (bolitas de papa fritas)
19. Arroz a las 7 hierbas (salteado con perejil, cilantro, estragón, hierbas de provence, orégano, comino y ajo)
20. Arroz turco (arroz dorado con mantequilla y fideos)
21. Arroz almondi (arroz elaborado con jengibre y ajonjolí)

## Escoger dos carnes:

— *Res*

- 22. Scalopina en salsa de queso brie (filetes de lomito napeados con salsa de queso brie y vino blanco)
- 23. Lomito de res al atún (medallón de lomito en salsa emulsionada con atún fresco y especias)
- 24. Medallón de res balsámico (lomito de res en una reducción de vinagre balsámico, vino tinto y miel)
- 25. Lomo mediterráneo (oportó, aceitunas negras, cebolla confitada)
- 26. Lomo de Amberes (perfumado con orellanas y estragón francés)
- 27. **\*Lomito especial 'Bahia'** (3 medallones bañados en 3 salsas diferentes: queso, bourguignon y agraz)

**\*NOTA: esta selección cuenta por dos y va con acompañante: Puré de papa**

— *Pollo*

- 28. Suprema de pollo en salsa de maracuyá y naranjas confitadas
- 29. Pollo al jerez y ajonjolí (con jamon y queso)
- 30. Rollito de pollo con piña en salsa de maní y limonaria
- 31. Pollo Hindú (salsa curry, coco y miel)
- 32. Suprema de pollo tres quesos (queso parmesano, mozzarella y azul)
- 33. Medallones de pollo al migñon (suprema de pollo albardada con tocineta y salsa de champiñones)

— *Pescado*

- 34. Salmon Menier (salsa de mantequilla, limón, perejil y especias)
- 35. Salmon a la holandesa (salsa emulsionada con mantequilla, limón, sal, pimienta y huevos)
- 36. Turbante de mero Thermidor (filete de mero enrollado bañado en salsa bechamel, mostaza, vino blanco, estragón, pimienta cayena.)
- 37. Mero en salsa parís (filete de pescado apanado a la española con salsa de crema de leche y camarones)
- 38. Robalo Lady Hamilton (filete de robalo en salsa bechamel, vino espumoso y uvas verdes)
- 39. Filete de mero a la Biscayne (coulis de crustáceos perfumada con especias y brandy)

— *Cerdo*

- 40. Bondiola de cerdo en salsa alemana (cerveza, vino y especias)
- 41. Solomillo de cerdo a la mostaza
- 42. Lomo de cerdo en salsa de ciruelas
- 43. Cerdo BBQ en salsa Hoisin (salsa oriental)
- 44. Bondiola de cerdo en salsa de tamarindo y cassis