

CENA

Entradas

| | | | |
|--|------------------|---|------------------|
| Quesos de autor y charcuterie Degustación de quesos de autor (Quesería Ventimiglia): bruma de cabra, patagonzola, Doquin Blanc. Magret de pato curado, fuet de finas hierbas, jamón crudo y frutos secos del Valle de Uco. | -\$2.290- | Salmón & Papines Salmón curado con pino y alga nori by Bosco, papines andinos crocantes, tártara de palta. | -\$2.027- |
| Bruma de Cabra Hummus de porotos, terciopelo de tomates asados y aceite de sésamo. | -\$1.770- | Huevo mollet y jamón crudo Huevo a baja temperatura, jamón crudo y salteado de espárragos. | -\$1.610- |
| Burrata & frutillas  Salmorejo de frutillas, burrata fresca y praliné de pistachos. | -\$1.950- | Langostinos al arriero Langostinos a la plancha con risotto de maíz mote, merkén, salsa sriracha, leche de coco. | -\$2.129- |
| Pastrami Pastrami con remolacha al papel, mostaza fermentada y naranjas. | -\$1.832- | Ensalada César Pollo en tempura de papa, mix de verdes hidropónicos y croutons. | -\$2.100- |
| Dúo de empanadas a elección Carne picada a cuchillo / Salmón especiado y puerro / Quinoa, zapallo, mozzarella. Acompañadas de mix de verdes y chimichurri de tomates secos. | -\$1.337- | Ensalada de Ricota casera y peras  Ricota alimonada casera, peras grilladas, hinojo, mix de verdes hidropónicos, semillas de zapallo y vinagreta de aceto balsámico. | -\$1.635- |

PRINCIPALES

| | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| Panzotti de calabaza ahumada Pasta rellena de calabaza ahumada, espárragos con crema de salvia y almendras. | -\$2.845- | Tomahawk Tomahawk en manteca de chimichurri verde, papas rotas, hierbas frescas, aceite de trufa. | -\$4.698- |
| Curry de langostinos Curry de langostinos, arroz jazmín, touch de chili, aroma de canela tostada. | -\$3.484- | Filet mignon Filet de ternera bridado con panceta ahumada, puré de batata, tomates en conserva y laqueado de aceto balsámico. | -\$3.900- |
| Pesca del día Pesca a la plancha, acompañada de papines alimonados, espinaca tibia, salsa inglesa de azafrán, crocante de brócoli y perejil. | -\$3.828- | Tajine de Cordero Cordero aromatizado con damascos y almendras acompañado de ñoquis de papa crocante. | -\$3.258- |
| Risotto de espinaca y espárragos  Risotto de espinaca y espárragos, gratinado de queso reggiano y Bruselas crocantes | -\$2.821- | Molleja a la plancha Molleja a la plancha, humita, berro, gajos de pera asada, avellanas fritas. | -\$3.410- |
| Agnelotti Agnelottis del plín, de ricota y limón con salteado de tomates cherry y chips de panceta. emulsión de arvejas. | -\$2.998- | Cachete de ternera En su propio jugo, crema de papa, portobellos y humo de Bosco. | -\$3.282- |
| Tagliatelle cacio e pepe  Servido en horma de queso parmesano. | -\$3.150- | | |

Postres

| | | | |
|--|------------------|---|------------------|
| Pera a las chapas Pera asada caramelizada, con patagonzola, praliné de almendras y crocante de vainilla. | -\$1.130- | Flan de leche condensada Acompañado con mascarpone casero by Bosco y frambuesas | -\$1.100- |
| Fanáticos del chocolate (para compartir) Ganache de chocolate amargo y mandarina Némesis de chocolate con leche y damascos turcos Bizcocho de chocolate blanco y helado de lavanda y miel. | -\$1.689- | Affogato Bosco Helado de vainilla affogato en café expreso y salsa toffee. | -\$1.015- |
| | | Pavlova de frutillas y chocolate blanco Merengue, frutillas frescas y mousse de chocolate blanco. | -\$1.200- |