



EL CASCO

ART HOTEL

ENTRADAS



Tarta Tatín de Tomates, Cebollas Caramelizadas, Bocconcinos,
Base de Olivas Negras y Hojas de Rúcula.



Tiradito de Trucha y Pulpo,
Aliño de Sésamo y Quínoa Crocante.



Ensalada Tibia de Langostinos,
Palta, Mango, Maíz y Cilantro.



T-Bone de Cordero Jugoso, Cremoso de Habas,
Encurtido de Cebollas, Cassis y Pistachos.



Hojas Verdes, Mollejas, Queso Estacionado,
Crocante de Arroz, Dressing de Sauco.



PRINCIPALES



Solomilo de Cerdo, Cremoso de Batatas Ahumadas,
Endivias, Peras, Jugo de Res y Chocolate Amargo.



Abadejo, Crema de Limón,
Coliflor y Dos Texturas de Zucchini.



Lomo de Ternera, Gratén de Papas y
Ajos Asados, Brócoli y Ketchup Casero.



Rissoto de Remolachas,
Muzzarella Hilada y Manzana.



Pasta de Queso de Cabra y Cebolla,
en Caldo de Hongos de Pino.



EL CASCO

ART HOTEL

POSTRES



Higos en Almíbar, Burrata,
Tibia Ciabatta y Gotas de Oliva Arbequina.



Dacquoise, Frutas Rojas de Estación,
Sopa de Yogur y Chocolate Blanco.



Mousse de Chocolate al 80%, Bananas Caramelizadas,
Pan de Especias y Sorbet de Duraznos.



Flan de Dulce de Leche,
Bizcocho Húmedo de Café y Helado de Coco.



Nuestro Plato de Frutas de Estación.



MENÚ 2 PASOS: \$ 620

incluye Café y Petit Fours por Persona



MENÚ 3 PASOS: \$ 740

incluye Café y Petit Fours por Persona



**NUESTRA CHEF ANA LUCÍA ARIAS
ESTA SIEMPRE DISPONIBLE
PARA HACER SU PLATO PREFERIDO**



• TENEMOS OTRAS OPCIONES PARA JOVENES Y NIÑOS •