

Restaurante Avellanas

Cocina Contemporánea Creativa

MENU

ENTRADA

Gravlax de trucha, espuma de eneldo y falso caviar de calamar.

Cava: Dominio de la Vega, Idillicum

SEGUNDO

Papas Arola rellena de Carpaccio de pulpo sobre crema de fresa, reducción de balsámico blanco y crujiente de parmesano.

Vino: Kalfu Molu Chardonnay

ENTREMES

Filet de róbalo en papillote de hoja de plátano con vegetales de estación, acompañados de arroz Jazmin al aroma de coco y salsa verde

Vino: Kalfu Molu Pinot Noir

PLATO FUERTE

Sirloin a la parrilla, salsa 1820, chile morrón y parmentier de papa ahumada

Vino: Padrillos Malbec (Bodega Ernesto Catena)

POSTRE

Coulant de chocolate con espuma de maracuyá

Cava: Dominio de la Vega, Idillicum

Cena de Vinos

Tentaciones de Verano

Dirigido por:

Elia Machado

Representante de Cava Mundial

Chef:

Antonio Machado

Fecha: 29 de Diciembre 2015

Precio: US\$ 47,50 i.i. por persona

Cupos limitados

Reservaciones

Tel: 2681-4382 – beachclub@haciendapinilla.com



HACIENDA PINILLA