

Entradas

Ensalada verde Chateau. ¢3.000

Ceviche de salmón y atún con aguacate. ¢5.500

Queso de cabra con aceitunas negras acompañado de mixto de lechugas y tostadas. ¢4.900

Sopa de cebolla con queso gratinado. ¢5.000

Bisque de mariscos estilo marsellés. ¢5.000

Platos fuertes del campo

New York Steak al chocolate con cama de cebollines y coquet de papa. ¢12.600

Lomito de res con salsa Cabernet Sauvignon, rissoto de hongos silvestres y espárragos con confit de tomate. ¢16.000

Pollo cajún en salsa de aguacate con rollos de vainica con tocineta. ¢9.900

Conejo con tocineta, manzana, canela y salsa de moras acompañado de zanahorias bebé con remolachas parisinas. ¢16.700

Pastas

Ravioli de queso acompañado de hongos portobello con infusión de tartuffo. ¢9.100

Tagliatelle con tempura de salmón flambeado al vodka. ¢9.800

Cabello de ángel en dúo de hongos silvestres con vino marsala. ¢8.600

Platos fuertes del mar

Corvina con maíz frito acompañado de vegetales y glaze de naranja. ¢9.900

Atún en costra de ajonjolí acompañado de cabello de ángel, brócoli y salsa de soya. ¢11.400

Calamar relleno Poseidón con tomate, pepino, queso feta y coulis de pimiento amarillo. ¢9.900