

# DON MELCHOR

## MENÚ

### APPETIZER

Paté de foie de ternera, membrillo casero,  
salsa de berries y polvo de kale.

*Espumante Subercaseaux Grande Cuvée*



### ENTRADA

Tartar tibio de pato mechado en piquillo, clorofila de  
cilantro y chutney de manzanas

ó

Chupe de setas silvestres, láminas de queso grana padano  
y kale deshidratado (V).

*Marques Casa Concha Heritage*



### FONDO

Costillas de cordero lechón, planchadas en mantequilla,  
acompañadas de acordeón de papas, salsa de chalotas,  
arándanos, pistachos y caviar de berries

ó

Raviol relleno de camote y ricotta, salsa de queso  
cabra y tartufo al oliva (V).

*Don Melchor*



### POSTRE

Mousse de chocolate al 70% con salsa de frutos rojos

ó

Peras al tinto, salsa avainillada, uvas y  
nueces garrapiñadas.

*Licor Don Melchor*

Café, té o infusiones.

