

Carpápio CASA DON MELCHOR

Água mineral com e sem gás | Pães típicos locais | Manteiga temperada

AMUSE-BOUCHE

Fina massa recheada com marmelada de marmelo, foie de terneira e toques de frutas vermelhas

Truta com crosta de amêndoas torradas e limão

Subercaseaux Cuvee Emiliana

ENTRADAS

(v) Abóbora amarela texturizada, berinjela assada, ricota macia e clorofila de coentro

Carmin de Peumo, Carmenere, 2022

PRATOS PRINCIPAIS

Costeletas assadas de cordeiro patagônico com crosta de pistache e fermentado de uvas, figos, morel (morchella) com creme de cogumelos e chocolate

ou

(v) Morel (morcella) com risoto de cogumelos e chocolate, cogumelos Portobello assados com crosta de pistache e fermentado de uvas

Don Melchor 2022

SOBREMESAS

Cascata de chocolate 70%, groselhas e frutas vermelhas

ou

Torta de maçã à moda da casa

Licor Don Melchor

Café, chá, infusões | Petit Four