

Nº 40
| COLHEITA |
DON MELCHOR

Aperitivo

Tábuas de queijos locais e pães artesanais
com geleia da casa.

Espumante Subercaseaux Emiliana Cuvée



Prato Principal

Asado Viñatero.

(Opção de cogumelos assados para vegetarianos).

ACOMPANHAMENTOS

Escondidinho de milho com base de legumes.

Berinjela confitada com húmus de grão-de-bico,
queijo feta andino e mel de palma chilena.

Legumes assados da estação.

Mix de folhas verdes com tomate-cereja confitado
e queijo de ovelha patagônico.

Harmonização com Don Melchor.



Sobremesa

Torta Don Melchor com frutos vermelhos
e calda de berries.

Café e infusões.