

LE PARC HOTEL

BLU

ENTRADAS.

TIRADITO DE CORVINA EN SU PUNTO DE CREMA CHILLI, QUENELLE DE CAMOTE A LA NARANJA Y SABORES CRIOLLOS.

USD. 6,00

SASHIMI DE ATUN EN SALSA WAKAME CON ARROZ PRENSADO Y AGUACATE

USD. 6,95

TEMPURA CROCANTE DE CAMARONES CON SALSA AKISHIZO AL MIRÍN.

USD. 7,50

PULPITO CROCANTE A LA PARRILLA CON UNA SUAVE SALSA BASQUAISE Y ENSALADILLA MICROMIX.

USD. 6,95

CONCHAS A LA PARRILLA, A LA MANTEQUILLA DE LIMÓN Y AJO CROCANTE

USD. 6,95

ANTICUCHO DE CORVINA CON QUENELLES DE GUACAMOLE Y MAYONESA DE BALSÁMICO.

USD. 6,50

CARPACCIO DE LOMO AL ESTILO HARRY' S BAR CON LÁMINAS DE QUESO PARMESANO Y ENSALADA DE RÚCULA.

USD. 6,50

CHUPÉ DE CAMARÓN CON NUBES DE HABAS Y HUEVITOS DE CODORNIZ.

USD. 7,00

ENSALADA DE LANGOSTA GRILLADA EN SALSA DE CURRY Y FRESCURA DE MANGO Y RÚCULA.

USD. 19,00

TRILOGIA DE CAUSITAS:

PULPO AL OLIVO, POLLITO EN SALSA VITELLO TONATO Y CAMARÓN EN SALSA GOLF.
USD. 6,50

PASTAS

RAVIOLES DE CHOCLO CON LANGOSTINOS ESPECIADOS, MANTEQUILLA DE NARANJA Y EMULSIÓN DE CORAL.
USD. 10,00

RISOTTO DE SETAS Y CHAMPIGNONES PORTOBELLO CON PROSCIUTTO DI PARMA.
USD. 11,00

RISOTTO NERO EN TINTA DE CALAMAR CON LANGOSTINOS GRILLADOS, PIMIENTO MORRÓN, ARVEJITAS BEBE Y BURBUJAS MARINAS.
USD. 10,00

SPAGHETTINI CALABRIA CON CAMARONES Y MEJILLONES EN SALSA POMODORO.
USD. 10,00

PESCADO

ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ EN SALSA DE MIRÍN Y NORI CON ARROZ PERFUMADO Y TEMPURA DE CAMOTE.
USD. 11,50

CORVINA CON PURÉ DE ALCACHOFA, ESPUMA DE VAINILLA, RAVIOLES DE CAMARÓN Y REDUCCIÓN DE NARANJA.
USD. 11,00

ATÚN TOSTADO CON JUGO DE HONGOS SALVAJES, SOBRE PURÉ PRENSADO AL TENEDOR EN OLIVA EXTRA VIRGEN, ALCACHOFAS JUDIAS Y FRESCURA DE TOMATES.
USD. 12,50

SALMÓN CON PURÉ DE ARVEJAS BEBES CON LEGUMBRES SALTEADAS EN MANTEQUILLA NEGRA Y CHOCROUT.
USD. 14,00

MERO MARROQUÍ EN COSTRA DE ESPECIAS, PURÉ DE GARBANZOS Y JUGO BASQUAISE.
USD. 12,00

CARNES

ESTOFADO DE COLA DE BUEY DE SEIS HORAS DE FUEGO LENTO EN OPORTO Y ROJO CABERNET.
USD. 10,50

LOMO EN SALSA DE TRUFA NEGRA Y CEBOLLINES GLACEADOS CON CANELONES GRATINADOS A LA GENOVESA.
USD. 12,50

OSOBUCCO DE TERNERA ESTOFADA LENTAMENTE AL FUNGHI PORCINI Y CHAMPIGNONES PORTOBELLO CON GNOCCHIS.
USD. 11,50

MELOSO ARROZ CON PATO NORTEÑO GLACEADO A COCCION LENTA EN CERVEZA NEGRA.
USD. 13,50

COSTILLAR DE CORDERO COCIDO EN SUS MISMOS JUGOS EN UN TACU TACU DE HABICHUELAS AL OLIVO.
USD. 12,50

CROCANTE DE COCHINILLO DE LECHE A LA SALVIA EN JUGO BRASEADO DE MANZANA Y PAPAS CONFITADAS.
USD. 16,50

LOMO SALTEADO EN AROMA DE PISCO, CERVEZA NEGRA, CHILI CON ARROZ CON CHOCLO, HUEVO DE CODORNIZ Y BASTONES DE PAPA CROCANTES.
USD. 10,50

POLLITO TIERNO DE CORRAL AL FUNGHI PORCINI CON RAVIOLES DE MASCARPONE Y ESPINACA.
USD. 10,00

CHULETA DE CERDO CON PURÉ DE MANZANAS A LA HIERBA BUENA Y ENSALADA DE ESTACIÓN.
USD. 12,00

BIFE ARGENTINO GRILLADO A LAS TRES PIMIENTAS,
PORTOBELLOS SALTEADOS Y PAPAS CHATEAU.
USD. 15,50

POSTRES

CHEESECAKE DE PLÁTANO Y MASCARPONE,
SALSA DE CHOCOLATE Y SORBETE DE FRESA.
USD. 5,50

TOBLERONE DE CHOCOLATE BITTER CON SORBETE DE TORONJA,
SHOT DE CHOCOLATES Y ESPECIAS.
USD. 5,50

TIRAMISÚ DE BAILEYS EN CREMA DE CHOCOLATE Y WHISKY.
USD. 5,50

CREME BRULEE DE CAPUCCINO CON SUAVES DESTELLOS DE CAFÉ.
USD 5,50

TRILOGÍA DE MARACUYÁ:
TERRÍN DE MARACUYÁ AL MASCARPONE, SOUFFLÉ DE MARACUYÁ
Y CHOCOLATE BLANCO, SHOT DE MARACUYÁ Y CAVA.
USD. 5,00

TRILOGÍA DE LIMÓN:
TARTITA DE LIMÓN EN SU CÁSCARA CONFIT,
SORBETE DE LIMÓN Y UN MOUSSE DE PISCO SOUR AL LIMÓN.
USD. 5,50.

TARTITA DE CHOCOLATE FUNDIDA CON HELADO CASERO DE VAINILLA.
USD. 5,50

PANNACOTT DE HIERBA LUISA Y LECHE DE COCO
CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y MANGO CONFITADO.
USD. 5,50