



Menú Priceless 2026 Mastercard

· TANAKA ·
PERUVIAN · FUSIÓN · SOUR

DEMENCIA

Capogrossi
CUCINA & BAR


La CAMPINA
Cocina francesa



TANAKA

PERUVIAN · FUSIÓN · SOUR

PRIMER TIEMPO

Duo de Niguri:
Nigiri beef, nigiri sake

SEGUNDO TIEMPO

Tiradito Niku

TERCER TIEMPO

Degustación de Makis: Acevichado
y Hot Chilli TKN

CUARTO TIEMPO

Camarón Kung Pao

QUINTO TIEMPO

Buta Bangkok

POSTRE

Crocante de Limón

Copa de Vino

Este menú incluye 2 copas de vino

VALOR: \$70.000





DEMENCIA

Menú (Para dos personas)

Dos Estradas a elección

Un brioche a elección

Un fondo a elección

Un postre a elección

Dos cocteles de autor a elección

VALOR: \$80.000





Capogrossi
CUCINA & BAR

PRIMER TIEMPO

Burrata con óleo al Carbón

SEGUNDO TIEMPO

Pizza Frita con Mortadela

TERCER TIEMPO

Linguine con Tartare di Gamberoni

CUARTO TIEMPO

Pesce D'Estate

ó

Agnello Ripieno con Prugna & Pistacchio

QUINTO TIEMPO

Mini Pavlova de frutos rojos

Copa de vino

Este incluye 2 copas de vino especialmente para acompañar la experiencia y 2 líquidos.

Valor: \$75.000





PRIMER TIEMPO

Ostiones Meuniere - 4 unidades servidas con mantequilla dorada al limón.

SEGUNDO TIEMPO

Tartar de Trucha - Al jengibre, servido con palta y rúcula.

TERCER TIEMPO

Canelón de Pato - Pasta fresca rellena con confit de pato, queso mozzarella, mix de setas servido sobre salsa de tomates y gratinado con salsa de grana padano.

CUARTO TIEMPO

Boeuf Bourguignon - Vacuno braseado, con guarnición de tocino, chalotas y champiñones, servido con arroz pilaf.

QUINTO TIEMPO

Tarta tatin - Tarta francesa de manzana caramelizada, con masa hojaldre y helado de vainilla.

Valor: \$78.000

