



Menú Priceless

by Mastercard

LA
PROVI-
DENCIA




PISO
UNO

S H I - N U Á
PERUVIAN FUSIÓN CUISINE

TANAKA
PERUVIAN-FUSIÓN SOUP

ELIBA
amazonic experience

DEMENCIA

 Adobe®
SAN PEDRO de ATACAMA - DESDE 1997

La Isla

SENZO


El Asador
Patagónico



LA PROVI - DENCIA



En cada paso debes elegir una opción, que incluye un plato para compartir y dos cócteles.

Paso 1

LOS POLLITOS DICEN | Pajarete Spritz
CRUDO ÁRABE | Oasis de Atacama
EL BAILE DE LAS BRUSELAS | La Plaza

Paso 2

LOS CHAMPIÑONES DEL CIELO | Visita del Sur
ENTRADA MAGALLÁNICA | Membrillo con sal
TUÉTAN | Pisco Sour Power

Paso 3

LOS CHURROS DE LA ABUELA | Espresso martini
FLAN DE CASTAÑA | Carajillo

Todos los cócteles se pueden cambiar por café, té, o agua premium.

\$76.900





NAOKI

Entrada
UZUSUKURI SAKANA
GYUTATAKI

Makimonos
SHIBUYA
SAKE TRUFA ROLL

Nigiris
POBRE NIGIRI
NIGIRI AMA
NIGIRI UNAGI FOIR GRSS

Aperitivo
SAKESOUR

Bajativo y postre
Café expreso/te verde/infusión.

\$119.900





Entrada

Shio Edamame al natural con sal de mar.
Tiradito de salmón previamente curado, gel de cilantro, ají pinchimono servido con
ponzo y notas de trufa

Fondo

Selección 24 piezas: sashimi, nigiris y maki

Postre

Volcán de pistacho y helado
Crocante de almendras

Considera una copa de vino o espumante por persona

\$67.000





SHI - NUÁ

PERUVIAN - CHINESE
CUISINE

Menús de 5 tiempos con maridaje:

Bienvenida

Chips de taros y nuestro mix de salsas | Shi-Nuá Sour o Chinese Mule

Primer tiempo

Open bao de erizos | Palta / Yema curada / Base de Bao grillado
Tataki al chasiu | Láminas de Atún / Adobo de Chasiu / Uchucuta de cajú/ Pepino encurtido y gel de limón
- Casa del Bosque la Cantera - Sauvignon Blanc

Segundo tiempo

Langostinos tempura “pop corn” | Langostinos crocantes / Salsa Spicy Sweet & Sour - Leyda las Brisas -
Pinot Noir

Tercer tiempo

Siu mai de wagyu & foie gras | Siu Mai de Wagyu, trufa & Montadito de Huevo - Marqués de Casa Concha
– Carmenere

Cuarto tiempo

Entraña angus “wok-fired” | Salteado de entraña Angus & Diente de Dragón crocante / Arroz infusionado
- San Pedro 1865 Master Blend - Ensamblaje

Quinto tiempo

Panna cotta de lychee | Hecha a base de Lychees y flores de Jamaica / Merengue y gel de frambuesa /
Café o infusión

\$85.000





· TANAKA ·

PERUVIAN · FUSIÓN · SOUR

Menús de 5 tiempos y 1 copa de vino por persona:

Primer tiempo

Mix de niguri

Segundo tiempo

Tiradito niku

Tercer tiempo

Degustación de makis

Cuarto tiempo

Crispy bao

Quinto tiempo

Buta bangkok

Postre

Crocante de limón

\$70.000





YANOMAMI

Abreboca

Panes y dips del día

Entrada 1

Tártaro de Ciervo

Entrada 2

Tiradito Maracuyá

Fondo 1

Moqueca de Camarón

Fondo 2

Cerdo Guayaba

Postre

Microclima

Maridaje

Cóctel a elegir p/p

(*Salminus o Pavo Tropical*)

Una copa de vino p/p

\$90.000

Matsés

Abreboca

Panes y dips del día

Entrada 1

Ceviche de Banana

Entrada 2

Maki Lechoza

Fondo 1

Pesca del día

Fondo 2

Arroz Meloso

Postre

Piña Colada

Maridaje

Cóctel a elegir p/p

(*Titi o Buho*)

Una copa de vino p/p

\$90.000



DEMENCIA

PRIMER ACTO (Para 2 personas)

Dos entradas a elección

Un Brioche a elección

Un fondo a elección

Un postre a elección

Dos cócteles de autor a elección

\$80.000

DEFILE CIRCENSE

**Menú de 7 tiempos sin elección ni cambios,
una experiencia dirigida por el chef.**

\$60.000 por persona

Platos reversionados de la carta y preparaciones sorpresa
exclusivas de este formato.

Un maridaje de tres copas de la viña del mes.





Aperitivos

2 pisco sour rica rica.
2 copas de vino de la casa Reserva (Blanco o Tinto).

Entrada

Sopaipillas con salmón ahumado, raita de rica rica y palta.
Crocante de pollo en quinoa con emulsión de aceitunas de Azapa.

Fondos

Merluza en mantequillas con calamar acompañado de habas al vapor, jamón serrano
y cebollita asada.
Filete en salsa rústica, acompañado de pastelera de choclo y ají relleno con morcilla.

Postre

Torta tres leches

Café o infusión

Espresso o selección de infusiones

\$99.900



La Isla

Aperitivo

2 copas de vino

Entrada a elección frías

Ensalada Saona

Camarón al pil pil

Plato principal a elección

Arroz playero

Salmón playero

Risotto cilantro

Atún saltado

Filete saltado

Postres a elección

Profiteroles

Tortino de chocolate

Creme Brulee

\$76.000



SENZO



Aperitivo de la casa | Un cocktail por persona a elección
Sour senzo/ negroni/ copa munn/ sangría de la casa.

Amuse bonche
Para picotear entradas y platos livianos un plato a elección para compartir

Nuestras pastas
Un plato a elección para compartir

Sorbetto de Limoncello

Sugerencias del chef
Un plato a elección para compartir

Nuestros postres
un plato a elección para compartir

\$78.500





Aperitivo

2 pisco sour o calafáte sour

Entrada

$\frac{1}{2}$ jamón crudo y $\frac{1}{2}$ salmón ahumado

Fondos

1 porción de cordero a la parrilla cordero al palo (sujeto a disponibilidad)

1 acompañamiento papas, pure de la casa o ensalada

2 copas de vino reserva

Postre

Postre de la estación

\$56.200

