



HACIENDA SAN GABRIEL DE LAS PALMAS

LA TROJE

OCTUBRE / NOVIEMBRE

SUGERENCIA DEL CHEF AOKI

ENTRADA

BISQUE DE CAMARÓN

SOPA ESPESA Y CREMOSA DE CAMARÓN ACOMPAÑADA
CON MINI SANDWICH DE PAN CAMPESINO Y QUESO BRIE

\$139

FUERTE

SALMÓN MARINADO A LA NARANJA

CON MANTEQUILLA DE SALVIA
Y PURE DE CHAYOTE CON ALBAHACA

\$510

COST COUNTRY

CORTE DE COSTILLA DE RES EN REDUCCIÓN
DE VINO TINTO CON PURÉ DE CAMOTE

\$585

POSTRE

CHEESECAKE DE CALABAZA

CHEESECAKE DE CALABAZA EN COSTRA DE CHOCOLATE
CON SALSA DE PILONCILLO Y COÑAC

\$125

CALABAZA EN TACHA

CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE PONCHE

\$110