



MENÚ

JUAN SIMONTE
GIOIA COCINA BOTÁNICA

Cavatelli, hongos
Agnolotti de ricota, nuez y curry de maní

MARTÍN CÓRDOBA
ESTACIÓN DULCE

Tiramisú
Pavlova tropical
Peras y manzanas especiadas
Chocolate y remolacha

FLAVIA AMAD
OSADÍA DE CREAR

Ajo blanco, alcauciles y kale
Pasta fresca, cebolla y aceite negro

JUAN VENTUREYRA
RICCITELLI BISTRO

Falafel, rabanito y cilantro
Hinojo, espinaca y nuez

AUGUSTO GARCÍA
ZONDA

Remolacha, cajú, alga nori, pistacho y eneldo
Acelga, hongos y kombu