

MENU

Menu valable jusqu'au 3 avril 2026

A M U S E S - B O U C H E S



E N T R É E S

Ceviche de maquereau, navet & leche de tigre

Leche de tigre : marinade citronnée et épicée

Poulpe grillé, chorizo ibérique, ajis & patacón

Aji : sauce pimentée / Patacón : galette croustillante de plantain vert



P L A T S

Lieu jaune en feuille de banane, salsifis, asperges & salsa encocado

Salsa encocado : sauce à base de lait coco

Picanha maturée, foie gras poêlé, caramel à la bière, haricots, avocat, tinta de haricots & jus corsé

Tinta de haricots : sauce aux haricots noirs



I N T E R L U D E

Sorbet pamplemousse & Aguardiente Antioqueño



P R É - D E S S E R T

Tres leches, litchis, rose & sorbet de fruits de saison



D E S S E R T

Baba au rhum de Medellín 12, tamarillo, chocolat blanc & cardamome

Tamarillo : fruit exotique



M I G N A R D I S E S

E N C O M P L É M E N T

Sélection de fromages affinés & fromages locaux 20€/personne