

crizia

MIÉRCOLES 28 DE OCTUBRE
C E N A

M A R T I E R R A

Conceptos de mar, río y montaña

SNACKS

Tierra, mar, río

OSTRAS

*Agua de mar, caviar Siberian Gran Cru
Verjus, rábano, manzana, raíces
Pan de maíz, yogur de búfala*

LANGOSTINOS

Almendras, moras, limón

OSTRA

Sabayón de chardonnay

CAVIAR OSCIETRA

*Vieiras, brioche, creme fraiche
Pan de bio harina, manteca de leche asada
Cristales de sal patagónica*

MORILLAS

Hongos silvestres, rabo, caju

CORTE ESPECIAL

Wagyu, leña de manzano, ajo negro, jugo oscuro

MORAS & ROSA MOSQUETA

FLORES DE MAR Y HUERTA

*Algas marinas, pera, jengibre
Caviar Siberian Reserve*

PETIT FOURS

MARIDAJE ALTAR UCO

*Contemporáneos & Premium
Añadas destacadas*

*Selección especial seleccionada por los sommeliers de Crizia
y el enólogo Juan Pablo Michelini*

Únicamente con reserva anticipada