

MULATA

mestizaje_culinario

PRIMER TIEMPO

CRUDO DE RÓBALO CON TOMATE DE ÁRBOL

En tres texturas y sabores:
Leche de tigre, confitado, emulsión ají.

SEGUNDO TIEMPO

EMPANADA DE MAÍZ

Rellena de guiso de cerdo y especias hindúes
Rábanos encurtidos. Salsa de yogurt griego con chili oil.

TERCER TIEMPO

CAUSAS DE AJÍ AMARILLO Y KANIKAMA

Mayonesa, salsa ponzu, cebollín y aguacate.

CUARTO TIEMPO

PESCA BLANCA CONFITADO EN ACEITE DE COCO

Puré de zapallo al horno, espárragos salteados
ralladura de limón real.

QUINTO TIEMPO

RISOTTO DE PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS

Langostinos al ajillo con vinagre de guineo.

SEXTO TIEMPO: DULCE

PRE-POSTRE

Tarta de queso vasca
arena de coco y miel.

POSTRE

Croquetas de arroz con leche de coco
y piña asada. Helado de sésamo negro

DISPONIBLE EN ANEXO SAMBORONDÓN - RESTAURANTE ACQUA



Nuestro Club
Nuestra Casa