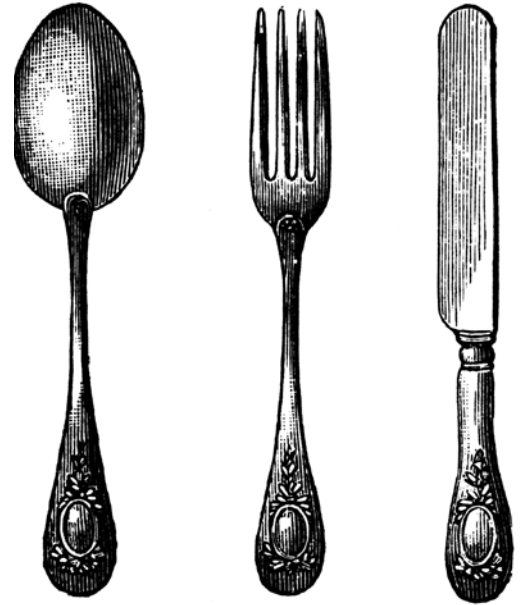




TEATRO MÁGICO DEL SABOR

COCINA, ARTE Y HUMOR

Menú 2018



COCTELES

Caipirulo

Copa **\$18.000**, Jarra **\$100.000**

Sangría

Copa **\$25.000**, Jarra **\$125.000**

Whisky sour

Margarita tradicional

Margarita pasión

Copa **\$20.000**

ENTRADAS

Humus de lenteja y pan de aceitunas **\$17.000**

Envueltos con queso, hogao y chicharrón **\$20.000**

Choripan de la casa **\$25.000**

Carpaccio de morrillo con ponzu y nalgas **\$25.000**

Crostonis con salmón con crème fraîche, aceitunas, albahaca y cebolla **\$25.000**

Mike's ceviche tropical **\$25.000**

PLATOS FUERTES

La más tierna y delicada costilla de cerdo en barbacoa de uva Isabel, sobre papas al romero y ragout de cebolla y fruta **\$45.000**

Lomo de cerdo encocado **\$45.000**

Morrillo steak con queso y encebollado y puré de maduro **\$45.000**

Fajitas de lomo de cerdo sobre arroz rojo mexicano con alambre y picadillo de aguacate **\$45.000**

Entrecôte de res asado Angus importado (400 gr.), papas al romero y wasabe cole slaw **\$80.000**

PESCADOS Y MARISCOS

Pescado del día ...si lo hay es fresco y se hace al gusto del chef...o sea es verdaderamente del día **\$VARIABLE**

Mariscos sobre arroz rojo mexicano **\$75.000**

Mariscos al ajillo sobre risotto de la casa **\$75.000**

POSTRES

Arroz con leche del mago con polvo del duende arrecho **\$15.000**

Crème brûlée con polvo del duende arrecho **\$15.000**

Ganache de chocolate con fresas y chantilly **\$20.000**

Cookies and cream **\$20.000**