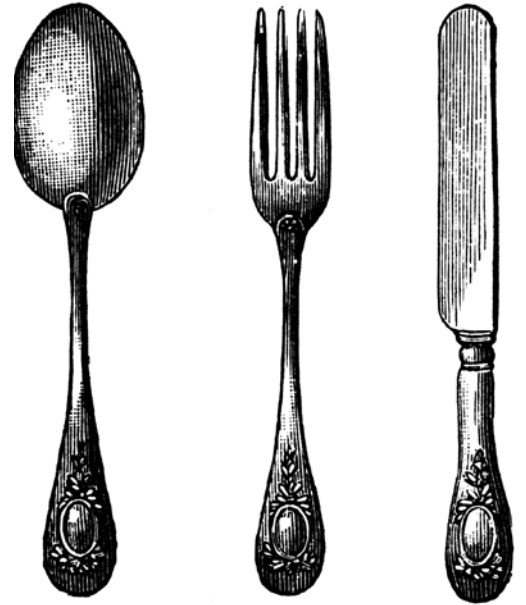




TEATRO MÁGICO DEL SABOR

COCINA, ARTE Y HUMOR

Menú 2016



COCTELES

Caipirulo

Whisky sour

Margarita tradicional

Margarita pasión

Copa **\$16.000**, Jarra **\$95.000**

Sangría

Copa **\$20.000**, Jarra **\$115.000**

ENTRADAS

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

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

Choripan de la casa **\$22.000**

Carpaccio de morrillo con ponzu y nalgas **\$22.000**

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 **\$38.000**

Lomo de cerdo encocado **\$38.000**

Morrillo steak con queso y encebollado y puré de maduro **\$38.000**

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 **\$75.000**

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 **\$65.000**

Mariscos al ajillo sobre risotto de espinaca **\$65.000**

POSTRES

Arroz con leche del mago con polvo del duende arrecho **\$13.500**

Crème brûlée con polvo del duende arrecho **\$13.500**

Ganache de chocolate con fresas y chantilly **\$15.000**

Cookies and cream **\$16.000**