

est. 2014

ROUX

COCINA DE AUTOR

Martin Rebaudino - Chef

“MENÚ”

- Mejillón crocante con manzana Golden del alto valle de Río Negro, eneldo y pepino

- Nori crocante con tartare de bonito y caviar de trucha salmonada patagónica

Otronia Riesling 2023

- Tuile crocante con asadillo de berenjenas, gel de albahaca y polvo de jamón serrano

- Infinito de llama del altiplano jujeño con ceniza de puerros y gel de tomates “Reliquia”

Sierra Lima Alfa Corte de Blancas 2022

- Merluza negra del cono antártico con su pil-pil de pimientos Calahorra de los valles calchaquíes asados

- Arroz meloso con setas silvestres, velo translúcido y morillas farsi

Domaine Nico Gran Mere Pinot Noir 2023

- Codorniz en dos cocciones con espejo de okusai, remolachas y cebollines encurtidos

Achillea Malbec 2021

- Esfera de cacao y pomelo rosado

- Tocinillo del cielo con sorbet de piña, praliné y gel de lima

Henry Late Harvest 2022

- Café Nespresso - Petit Four



Valor por persona: \$ 250.000.-