



# Restaurante Millan

## Entradas

Gratin Dauphinoise - \$10.000

Gratin de papas, queso brie y crema de panceta ahumada.

Croquetas - \$13.000

Croquetas de hongos o espinaca.

Paté de cordero o de cajú - \$11.000

Paté de cordero o castañas de cajú, mermelada de higos, caviar de encurtidos.

## Sopas

Zucchini y pistacho - \$10.000

Crema de zucchini y pistachos, acompañado de huevo poché.

Cabutia oriental - \$10.000

Cabutia especiada con jengibre, ajo y mani.

Remolacha y queso azul - \$10.000

Crema de remolachas asadas y queso azul.

Zanahorias y castañas - \$10.000

Crema de zanahorias grilladas, especias y castañas tostadas.



## Principales

Salmon grillado y risotto de quinoa - \$27.000

Salmon grill, acompañado de risotto en fume de mariscos.

Penne rigate a la putanesca - \$21.000

Penne rigate en salsa de tomate a base de anchoas, alcaparras y olivas negras.

Osobuco en polenta cremosa - \$25.000

Osobuco braseado en vino tinto, servido sobre cremoso de polenta especiada.

## Postre

Café, caramelo y Baileys - \$12.000

Crema de flan de café, ganache de caramelo salado, salsa de Baileys y helado de Baileys.

Dulce de leche mandarina - \$11.000

*Cake tibio de dulce de leche, sorbete de mandarina y salsa de mandarina.*

Chocolate y maní - \$14.000

Mousse de chocolate, helado de maní, tierra de cacao y maní.