



# Restaurante Millan

## Entradas

### Pulpo

Pulpo grillado, papas confitadas, relish de pepino, rabanito y cebolla, moqueca bahiana.

### Pancho de langostinos en pan de viena

Langostinos grillados, salsa Waldorf y cebolla crispy.

### Croqueta de Hongos **V**

Hongos de pino, portobellos y champignones, hummus de garbanzos, aceitunas negras, queso regianitto, caviar de pepino.

### Solomillo curado en chimichurri

Solomillo curado, holandesa de Vino Rose, avellanas, encurtidos

### Taco de bondiola a la cerveza negra

Taco de Maiz, bondiola a la cerveza negra, mousse de palta, salsa molcajete.

### Empanadas

Empanadas de cordero y de trucha.

### Ensalada de Remolachas asadas

Remolachas, queso azul, vivos de naranja y pomelo, mix de semillas y vinagreta de tomillo y miel.

# Restaurante Millan

Valor menú 3 pasos  
\$ 65000+IVA por persona



## Principales

Risotto de Berenjenas  
Berenjenas ahumadas,  
cabra.

ahumadas **V**  
crocante de miel, queso de

### Ojo de bife y vegetales criollos

Ojo de bife, morrones en conserva, papines, cebollas asadas.

### Entraña y gremolata de pimienta roja

Entraña, carpaccio de remolacha, queso azul, gremolata de hierbas, maní y pimienta roja.

### Trucha y cremoso de zanahoria

Trucha, cremoso de zanahoria, repollo asado, beurre blanc de azafrán.

### Goulash de cordero y hongos de pino

Goulash de cordero, spetzle de hongos de pino, crema acida.

### Sorrentinos de tres hongos **V**

Portobellos, champignones y hongos de pino, crema de brócoli y ajos asados, castañas tostadas, aceite de pimientos.

## Postre

### Nuestro Tiramisú

Crema de queso, café, chocolate.

### Textura de chocolates y naranja

Cheesecake, mousse, cremoso. macaron.

### Babá al rum

Babá, pistaccios, membrillo, pomelo rosado.

### Parfait de Yerba Mate

Parfait de yerba mate y pañil, espuma de dulce de leche, bizcocho aireado de yerba, manzanas en mate cocido, polvo de manzanilla, gel de yerba mate.

### Rosa Mosqueta

Mousse de Rosa mosqueta, daquoise de nueces y mani, polvo de limon.

### Postre vegano

Curd de frambuesas, sorbete de mandarina, tierra de mandarina, merengue de azafrán y rosas.