

## Ciclo de cenas temáticas

comentadas por:

María Isabel Mijares y Elías Murciano

Martes, 29 de junio de 2010

La nueva cocina española

Ostra ligeramente salteada con perlas de manzana y su espuma

Tortilla siglo 21

Lingote de cerdo, garbanzos y espinaca

Pesca del día, alcachofas y aire de chocolate blanco

Jarrete glaseado con praline y cebollas caramelizadas y pimientos

Crema fría de Yogurt y helado de fresas

Precio Bs. 440

Incluye la armonía especialmente seleccionada de vinos españoles patrocinados por Casa Oliveira

No incluye IVA y 10% servicio

**Chef** Elías Murciano • **Chef Pastelero** Wilmer Mantilla

**Maître Agustín** Bellorín • **Sommelier** Gustavo García

## Ciclo de cenas temáticas

comentadas por:

María Isabel Mijares y Elías Murciano

Miércoles, 30 de junio de 2010

Sabores de Francia

Mejillones al vino blanco y su cebolla

Viera envuelta en tocineta sobre manzana, ensaladilla de espárragos y brotes

Robalo con gel de perejil

Entrecote de buey con espuma de papa y su chicharrón.

Mousse de Chocolate gran samán, sorpresa de pistacho y sorbete de frutos rojos

Precio Bs. 440

Incluye la armonía especialmente seleccionada de vinos franceses patrocinados por Casa Oliveira

No incluye IVA y 10% servicio

**Chef** Elías Murciano • **Chef Pastelero** Wilmer Mantilla

**Maître Agustín** Bellorín • **Sommelier** Gustavo García

# Ciclo de cenas temáticas

comentadas por:

María Isabel Mijares y Elías Murciano

Jueves, 1 de julio de 2010

La cocina del nuevo mundo

Ceviche de langostinos

Espuma de queso y su lámina de atún

Ravióli de hongos y crema trufada

Parguito, espuma verde y espinacas al ajo.

Cabrito laqueado en café y papelón, manzana a la sidra y verduras

Esferas crocantes de limón

Precio Bs. 440

Incluye la armonía especialmente seleccionada de vinos del nuevo mundo patrocinados por Casa Oliveira

No incluye IVA y 10% servicio

**Chef** Elías Murciano • **Chef Pastelero** Wilmer Mantilla

**Maitre** Agustín Bellorín • **Sommelier** Gustavo García