MENÚ

CENA FIN DE AÑO

APERITIVOS:

- Copa de vino espumoso.
- Pesca blanca curada, alioli de jengibre y brotes de cilantro.
- Crocante de arroz, salmón y ocañeras.
- Selección de jamón serrano 12 meses.

ENTRADA:

- Langostinos apanados en coco, emulsión de chontaduro y naranja, ensaladilla de mizuna con hierbas de azotea.

PRINCIPALES:

- Roulade de pavo especiado, milhoja de papa y provolone
- Lomito viche con mantequilla compuesta, acedera y texturas de zanahoria.

POSTRE:

- Mousse de chocolate semi amargo, crumble de cacao y espuma de gulupa.

Adultos: $400.000 I Niños: $200.000



nH ROYAL CALI