

BOUZA

VINOS ÚNICOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Riesling 2023

Black River Caviar (10g)

Chardonnay 2023

Salmón curado estilo nórdico

Pinot Noir 2022

Bacalao al vapor sobre papa crujiente,
cebolla y sofrito de tomate

Monte Vide Eu 2022

Centro de asado con verduras asadas

Tannat Las Espinas 2021

Rack de cordero con brunoise de cabutía especiado

“Bo-Bo” Gin N° 7

Soufle glacé

Destilado de orujo

Panqueque de dulce de leche tibio, con salsa de dulce de leche
aromatizada con destilado de orujo

El menú incluye agua mineral y café o té
Los platos están sujetos a disponibilidad

Menú 7 pasos:
\$5.500 por persona