

THE CHEF EXPERIENCE

By **Domenico Stile**,
Dos estrellas Michelin.



1° TIEMPO

HAMACHI SOASADO DEL MAR DE CORTEZ 80 g

Hamachi ligeramente sellado, panzanella líquida,
uva, pepino y albahaca.

2° TIEMPO

RAVIOLES CAPRESE 100 g

Relleno de ricotta, berenjena ahumada,
variedad de 5 tomates y orégano

3° TIEMPO

TOTOABA CONFITADA 80 g

Espuma de patata, hierba limón,
ensalada aromática, semillas y caviar.

4° TIEMPO

CORDERO EN COSTRA DE PAN 150 g

Chuleta a las hierbas, hongo portobello y maitake
mostaza y trufa negra.

POSTRE

BABÁ AL RON 150 g

Bizcocho suave al ron, vainilla bourbon,
fresas, lima y menta.



WINE PAIRING

EXPERIENCE

+ Costo adicional

LUXURY WINE

+ Costo adicional

250826



(VEGAN)



(VEGETARIAN)



(DAIRY FREE)



(GLUTEN FREE)