



# CASA MIRADOR

## Menú

### PRIMER TIEMPO

/ 1st course

---

*Espumante Bo Extra Brut / Bo sparkling Wine Extra Brut*

Jaiba crocante.

King Crab Croquette.

### SEGUNDO TIEMPO

/ 2nd course

---

*Botanic Series Sauvignon Blanc La Cantera*

Tiradito de Breca de Juan Fernández, mango y maracuyá, limoneta de pimentón verde, jengibre y ají verde.

Thinly sliced Breca fish from Juan Fernandez, mango, passionfruit, green pepper lemonette, ginger and green chilli.

### TERCER TIEMPO

/ 3rd course

---

*Botanic Series Rosé Pinot Noir*

Vegetales frescos del huerto, aderezados con alioli de pimentón amarillo y olivas.

Fresh Vegetables from the garden, seasoned with yellow paprika aioli and olives.

### CUARTO TIEMPO

/ 4th course

---

*Pequeñas Syrah*

Tortelloni relleno con ricotta y hongos, crema aireada, queso pecorino romano y un toque de aceite de trufa blanca.

Tortelloni stuffed with ricotta and mushrooms, aerated cream, pecorino romano cheese and a touch of white truffle oil.

QUINTO TIEMPO

/5th course

---

*Private Reserve La Trampa*

Codornices braseadas, hongos, frutillas y albahaca, papas asadas y alioli de ajo negro.

Braised quail, mushrooms, strawberries and basil, roasted potatoes with a black garlic aioli.

SEXTO TIEMPO

/6th course

---

*Private Reserve Gran Bosque*

Cordero a punto, betarragas asadas, hierbas de nuestra huerta y salsa de frutos del bosque.

Seared Lamb, roasted beetroot, herbs from our orchard with a red berry sauce.

SÉPTIMO TIEMPO

/7th course

---

*Noble Late Harvest Riesling*

Pannacotta de miel y macarrón.

Honey pannacotta with a macaroon.