



Aramburu

R e s t a u r a d o r



Gonzalo Aramburu

Paté de ave bañado en citrus sinensis
Trufas funghi, bechamel cubierta de algarroba
Brioche relleno: allium + cydonia oblonga
Textura de espinaca con barbas de maíz
Calabaza, naranja y canela y espuma de leche

Ostra: hinojo, pepino y wakame fueguina

Ensalada de estación

Decápodo fresco y molusco bivalbo entre masa kadaif sobre piedra reflectaría
Sopa de crustáceos

Stenodus leucichthys, nabos, apium graveolens en puré y espuma citrus

Ovis orientalis aries piccolo, berenjenas ahumadas, cebolla morada, miel y mostaza

Coturnix coturnix de invierno

Churrasco ahumado, tupinambo y salsifi

Red delicious y ginger + basilicum

Helado y cintas de remolacha con granizado Thai

Helado de café, textura de cacao preto y granita de cardamomo

Finales de mesa

Agustina de Alba
S o m m e l i e r



Juliana Carrique
A n f i t r i o n a

\$650

Wine not included

\$380

Pairing / Maridaje

Pay cash and ask for discount

\$30

Coffe / Infusiones