Una degustación excepcional

Gastronomía francesa

En el marco de un evento mundial

Lunes 21 y martes 22 de Marzo del 2016

Criterion

El Menú

Capuccino De Maíz Dulce

Tartare De Atún

Scallop A La Plancha Con Salmon Ahumado Con Puré De Coliflor Y Salsa De Eneldo

Langostinos Con Salsa De Coco Y Azafrán Versión Acompañados Con Arroz Jazmín

Morrillo De Res Estofado En Salsa De Vino Tinto (2012) Cocido A 68° Por 72 Horas Con Risotto De Cebada Perlada Con Hongos Salvajes Y Cubitos De Papa Dorada

Sorbet De Guayaba

Sorpresa De Café Crema De Café Con Espuma De Biscotti, Crema Ligera De Pistacho, Granita De Café Y Ron Zacapa

Menú disponible el 22 de marzo 2016

Precio: 166 900 COP

Reservas al : 310 13 77

Chef: Jorge Rausch

Con el apoyo de la
Embajada de Francia en Colombia,

Mayor información
www.goodfrance.com
Facebook - https://www.facebook.com/projetgoodfrance
http://www.ambafrance-co.org/