



MENÚ DE FLORES DE VERANO

En Corazonada cocino al ritmo de las estaciones, buscando la mejor combinación entre flores y productos de estación, y así encontrar el sabor justo para cada bocado.

Los invito a descubrir nuestros platos de verano.

Paula Mendez Carreras



MENÚ DE FLORES DE VERANO



Cosmos

Rillette de trucha y cosmos

Peonías

Tomates reliquia, higos, burratina y
dressing de peonías

Flores de hinojos

Aumoniere de trucha, fondue de hinojos
y crema suave anisada

Flores de verano

Carré de cerdo relleno con guayabas y
pistachos

Flores azules

Chocolat royal



Menú de dos pasos (entrada + principal ó principal + postre)
\$65.000*

Menú de tres pasos (entrada + principal + postre)
\$73.000*

Incluye bebidas sin alcohol, café y petits fours

() Sujeto a cambios de acuerdo a disponibilidad y calidad de productos.*



NUESTRAS INFUSIONES

Diseñados con flores y especias.

Las infusiones tienen alma viajera, cuentan historias de culturas lejanas que producen una gran emoción en el alma, los invito a probarlas!

Agua Romántica

Agua tibia y agua de rosas
\$7000

Viento de luna

Flores de hibiscus y rooibos
\$7000

Salvaje

Comino, semillas de hinojo y anís
\$7000

Sueño de noche

Cedrón, menta y cáscara de limón
\$7000

Flor de hibiscus

Lemongrass e hibiscus
\$7000

Espresso single

\$4000





APERITIVOS & APPETIZERS

Flortails

De flores de Peonías

De flores de Sauco

\$10.000

Cocktails

Gin Tonic

Aperol Spritz

\$18.000

Campari

\$16.000

Cervezas

Stella Artois 500 ml

Corona 500 ml

\$9.000

Softs

Limonada

\$12.000

Agua tónica jarra

\$8.000

Pepsi black jarra

\$8.000

Seven up free

\$8.000

Espumantes

Saint Felicien

\$64.000

Domaine Nico

\$71.000

Vinos por copa

Malbec

Zuccardi Q, Zuccardi

Valle de Uco/ Mendoza 2024

\$14.000

Chardonnay

Zuccardi Q, Zuccardi

Valle de Uco/ Mendoza 2024

\$14.000

Appetizers

Selección para dos personas

*Chipá, tostón, brie, tomates secos, mbejú,
jamón crudo, y otras delicias.*

\$30.000

