



MENÚ DE FLORES DE INVIERNO

*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 invierno.*

Paula Mendez Carreras





MENÚ DE FLORES DE INVIERNO



ENTRADAS

Flores de brócoli

Velouté de brócoli, labne y menta

Aliso de mar

Huevo poché, salteado de champignones y espinacas, jugo de tomillo

PRINCIPALES

Violas

Papardelle con salsa de tomate *alla vodka*

Caléndulas

Solomillo de cerdo caramelizado y cremoso de boniato

POSTRES

Azafrán

Cheescake levantino

Rosas cristalizadas

Chocolat royal

Café y mignardises



Menú de dos pasos (entrada + principal ó principal + postre)

\$90.000*

Menú de tres pasos (entrada + principal + postre)

\$95.000*

Incluye bebidas sin alcohol, café y mignardises

() 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
\$9000

Viento de luna

Flores de hibiscus y rooibos
\$9000

Salvaje

Comino, semillas de hinojo y anís
\$9000

Sueño de noche

Cedrón, menta y cáscara de limón
\$9000

Flor de hibiscus

Lemongrass e hibiscus
\$9000

Espresso single

\$5000





APERITIVOS & APPETIZERS

Flortails

De flores de Peonías

De flores de Sauco

\$16.000

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

