



Pop-up Restaurant **LUNES 25 DE NOVIEMBRE 2019** Hotel López de Haro

MISHIGUENE

COCINA DE INMIGRANTES

Buenos Aires. Chef: **Tomás Kalika** (Mishiguene, Buenos Aires, Argentina; #20 Latin America's 50 Best Restaurants)

MENÚ COMIDA / CENA

Pan pita + Pan Jala con pasas de uva + Pepinos Encurtidos + Jalea de cebollas y schmaltz.

HUMMUS DE REMOLACHA

Pickles de vegetales, salsa tahina, huevo de codorniz y gribenes de pollo.

(Plato para compartir)

KIBBEH NAIE

Ensalada de trigo burgol, tartar de lomo de novillo, salsa harissa, coulis de tomates, yogur, piñones y croutones de pan pita frito.

(Plato para compartir)

🍷 **Maridaje: Taittinger Prelude Grands Crús**

VARENIKES

Varenikes de papa y cebolla caramelizada servidos con cebolla confitada y Schmaltz mit Gribenes (chicharrones de piel de pollo en su manteca con cebolla frita).

(Plato individual)

ARENQUE

Arenque ahumado, papa, cebolla, crema, huevo, Gribenes y relish de rábanos.

(Plato para compartir)

🍷 **Maridaje: Chivite Colección 125 rosado Fermentado en barrica 2017**

HIGADO AL FUEGO

Higado de ganso, salsa taratur, demiglace de pollo, pickles y Skhug.

(Plato individual)

PASTRON CON FARFALAJ

Pastrami de costilla de asado, risotto de farfalaj, jugos naturales, trufa.

(Plato individual)

🍷 **Maridaje: La Zorrera 2015**

MALABI

Leche especiada, membrillo en conserva, sumac y crocante de masa kadaif.

(Plato para compartir)

CHOCOLATE

Tarta de chocolate, salsa inglesa de aceite de oliva, sal marina, polvo de harissa y quinotos en conserva.

(Plato para compartir)

🍷 **Maridaje: Garnatxa 12 años de Perelada**

Bodega incluida.

Horarios Pop-Up: Mediodías 14:00 - 15:30 h. / Noches 21:00 - 22:30 h.