

Garden LUNCH

Desde **\$49.900**

ENTRADAS

Crema de Ahuyama Chai

La ahuyama colombiana se encuentra con notas cálidas que evocan los mercados de Medio Oriente.

Crema de Espinaca

Verde, ligera y llena de vida. Representa lo natural, lo fresco y lo esencial.

Crema de Coliflor

Suave, reconfortante y honesta. Un plato que recuerda la cocina de hogar, donde cada ingrediente tiene un propósito.

Crema de Tomate

Un guiño a Italia. Clásica, cálida y llena de nostalgia, como las recetas que pasan de generación en generación.



FUERTES

Pollo en Salsa de Queso Azul

Intenso y cremoso. Para quienes buscan carácter en cada bocado.

Pasta Alfredo

Pasta alfredo en base de bechamel con jamon, champiñones y cebolla, aromatizada con orégano, albahaca, aceite de oliva y parmesano.

Lasagna Mixta

Exquisita pasta en salsas bechamel y pomodoro con carne de res y pollo, aromatizada con orégano, albahaca, aceite de oliva y parmesano.

Pizza Fiorella Especial

Queso mozzarella, gouda y parmesano, pollo, champiñones frescos, conserva de piña, ajo, albahaca y orégano.

Róballo con Penne al Pesto + \$10.000

Frescura italiana con sabor local. Ligero, aromático y perfecto para el día.

Salmón con Mantequilla de Maracuyá + \$10.000

Dulce, ácido y tropical. Un reflejo de Colombia reinterpretando lo clásico.

Lomo con Salsa de Vino Tinto + \$10.000

Elegancia atemporal. Un plato que nunca falla

POSTRE O CAFÉ

Al Saraya

Tradición hecha postre. Texturas suaves, aromas florales y pistachos que equilibran cada bocado con calidez y elegancia.

Café Americano

La esencia del café en su forma más pura. Aromas intensos, cuerpo equilibrado y una calidez que permanece en cada sorbo.

