

EXPERIENCIA DE 10 TIEMPOS CON MARIDAJE

Atún albacora

Tartaleta, marinada cítrica y queso de cabra

Manitas de cerdo

Cromesquis, gel jengibre y condimento mejillón

Kir de feijoa

Trucha del Quindío

Ensaladilla de tomate, emulsión de café verde y almendras
Jerez amontillado viña AB, Palomino fino, Andalucía - España

Carpaccio de pez león

Espuma de cúrcuma y camote, mango biche, perlas de cúrcuma cristalizadas
Framingham, Riesling, Marlborough - Nueva Zelanda

Palmito del Putumayo fresco

Ajo negro, marañón y salsa romesco
Killka, Chardonnay, Mendoza-Argentina

Galleta de pescado

Fricasé de caracol pala, sopa de botarga
Barton & Guestier Cotès de Provence, Grenache-Cinsault- Syrah, Provence - Francia

Silla de cordero

Papas confitadas con chorizo, coulis de pimentón y cromesquis de espaldilla
Emiliana Novas, Carménère, Cabernet, Valle del Rapel- Chile

Tubérculo andino

Risotto con tucupí y tapioca
Catena, Malbec, Mendoza - Argentina Sake, Momokawa Silver, Arroz, Oregon - EE.UU

Queso San Ubatense

Pan de fermentación lenta con vino y chutney de tomate de árbol
Marqués de Vargas, Tempranillo, La Rioja - España

Sorbete de mango

Bizcocho de leche, streusel de café y crujiente de leche

Babka de corozo

Praliné de níspero con ron Dictador 20 años

Mignardises y gourmandises

Macarrón jardín de Salento Pierre Hermé signature

Profiterol de café

Pâte de fruit de maracuyá

Infusión de la huerta del chef

1621

CUISINE GOURMET ET VIN

CHEF EJECUTIVO DOMINIQUE OUDIN - CHEF 1621 ROBINSSON HERRERA - CHEF PASTELERO JOHN MORENO
MARIDADO POR HEAD SOMMELIER & WINE DIRECTOR ANA MARÍA BUITRAGO

 @RESTAURANTE1621

10 - COURSE EXPERIENCE WITH WINE PAIRING

Albacore tuna
Tartlet, citric marinade, goat cheese

Pig's trotters
Cromesquis, ginger gel, mussel condiment
Feijoa kir

Trout from Quindío
Tomato salad, green coffee & almond emulsion
Viña AB amontillado sherry, Palomino Fino, Andalusia - Spain

Lionfish carpaccio
Turmeric & sweet potato soup foam, green mango, crystallized turmeric pearls
Framingham, Riesling, Marlborough - New Zealand

Fresh hearts of palm from Putumayo
Black garlic, cashew, romesco sauce
Killka, Chardonnay, Mendoza- Argentina

Fish gâteau
Queen conch fricassee, bottarga soup
Barton & Guestier Cotés de Provence, Grenache - Cinsault - Syrah, Provence - France

Lamb loin
Potato confit with chorizo, bell pepper coulis, shoulder cromesquis
Emiliana Novas, Carménère, Cabernet, Rapel Valley- Chile

Andean tuber
Risotto with tucupi & tapioca
Catena, Malbec, Mendoza - Argentina Momokawa Silver sake, Rice, Oregon - U.S.

San Ubatense cheese
Slow fermentation bread with wine and tamarillo chutney
Marqués de Vargas, Tempranillo, La Rioja- España

Mango sorbet
Milk cake, coffee streusel, milk tuile

Corozo Baked Alaska
Sapodilla praline with Dictador 20-YO rum

Mignardises and gourmandises
Pierre Hermé signature - Jardin de Salento macaroon
Coffee cream puff
Passion fruit pâte de fruit

Chef's garden infusion

1621

CUISINE GOURMET ET VIN

EXECUTIVE CHEF DOMINIQUE OUDIN - 1621 CHEF ROBINSSON HERRERA - PASTRY CHEF JOHN MORENO
WINE PAIRING BY HEAD SOMMELIER & WINE DIRECTOR ANA MARÍA BUITRAGO

Instagram icon @RESTAURANTE1621