WINSTON
Club

Nuestra cocina se apoya en cuatro pilares:
historia, **tradición**, **memoria** y **producto**.
Unimos estos conceptos a través de la secuencia
propuesta cada mes, dándole carácter,
una firma y un estilo que nos representa.

La **historia** nos invita a volver a las raíces
de la cocina **tradicional**, a la simpleza que la caracterizó
cuando el mundo comenzaba a conectarse a través de ella.

La **memoria** nos conecta con las costumbres
y raíces, tanto nuestras como de cada persona
que llega al Living, en las cuales algo de lo tradicional
llegó alguna vez a nuestras mesas:
un plato, una salsa, un producto, una cocción, un aroma.

Estamos en constante búsqueda
de transmitir conocimiento sobre el origen del **producto**
y descubrir juntos lo desconocido —o poco común—
que nos brinda la naturaleza en cada estación.

MENÚ Nº 41

TOMATES RELIQUIA
Gazpacho clásico, ciruelas, albahaca
variedad canela, puré de manzana
y vainilla, tapenade de aceitunas verdes.

MORCILLA VASCA
Pimientos asados, salsa de melaza
de caña, aceto, vinagreta de apio y uvas
verdes, duraznos en almíbar, humita.

MATAMBRE DE TERNERA BRASEADO
Braseado en salsa demiglace de hinojos,
texturas de zanahorias orgánicas,
chimichurri de hierbas frescas.

PRE-POSTRE
Granita de pepino blanco orgánico y lima.

POSTRE
Higos en conserva, helado
de mascarpone y frutos rojos, crema
inglesa de coco, pera, menta
y crocante de especias.

Entre la simpleza de lo clásico y lo imperfecto de lo contemporáneo.