

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 N° 39

STRACCIATELLA

Chutney de ciruelas bombón, tomates deshidratados, pesto genovés, aceite verde, frutillas frescas, brotes orgánicos.

MOQUECA

Mix de hongos y leche de coco con aceite de dendé, arroz rojo con vinagreta de mostaza y aceto blanco, coco en escamas y gremolata.

CARNE ROJA

Puré de papa, texturas de salsa criolla, cebollas glaseadas con tomillo, demiglace, lechuga hidropónica grillada.

PRE-POSTRE

Sorbete de uva y vainilla.

POSTRE

Tiramisú tradicional.

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

