

# cena de cinco tiempos

**SÁBADO, 20 DE ABRIL**

**SOCO NORTE**

**19:00 - 20:00 LIVE MUSIC & DRINKS**

**20:00 INICIO DE SERVICIO**

**\$1200 /PAX  
MARIDAJE \$550 /PAX**

**PRIMER TIEMPO** sopa de cebolla con queso Gruyere  
gratinado acompañado con mini croissant

**SEGUNDO TIEMPO** bolillo de masa madre con chile morita  
con chorizo casero y salsa criolla

**PRIMER FUERTE** Lobster roll con pan brioche, pinzas de  
cangrejo moro y mayonesa picante

**LIMPIAPALADAR** granita de limoncello

**SEGUNDO FUERTE** pizza laminada con portobello confitado,  
queso de campo y poro frito

**POSTRE** mousse de chocolate con mole orgánico,  
vainilla de Papantla y streusel de almendra

2021 Trimbach, Alsace, Pinot Blanc AOC VB

2022 Wieninger, Vienna, Gemischter Satz DAC VB

Karmeliten Kloster Dunkel

2018 Antonelli San Marco, Umbria, Sagrantino VT

**SOCO**