



MILAJAAL

Entradas

Camarones al pil pil	\$185
Carpaccio de Salmón	\$210
Pulpo al olivo	\$200
Machas a la parmesana	\$190
Ostiones a la parmesana	\$150
Camarones en salsa de Anís	\$190
Strudels de champiñón y espinaca	\$120
Entrada de centolla	\$250

Platos fuertes

Lomo tropical	\$380
Pavo en salsa de frutos rojos y dátiles	\$410
Pulpo de roca con miel de membrillo	\$450
Sensaciones	\$360
Merluza con citronella de Arbidel	\$300
"Maître d'Hôtel" con ajo negro	\$500
Langosta	\$600
Ajoblanco de coco, tartar de gamba y caviar	\$520

Ensaladas

Frutos del mar	\$210
Piccola	\$170
Caprese Tricolore	\$185
Ensala parrillera	\$160
Oriental	\$175
tropical de arroz, piña y curry	\$190
Salpicón de marisco con vinagreta	\$200
Burrata con beicon y fruta	\$190





MILAJAAL

Bebidas

Raspberry Sgroppino	\$170
Daiquirí	\$120
Martini	\$150
Mojito	\$135
Negroni	\$100
Manhattan	\$110
Agua Fiji	\$75
Jarras de agua de sabor	\$110

Postres

Pastel de cuatro chocolates	\$310
Macarons de oro de Alta	\$280
Costura	
Fortress Stilt Fisherman	\$220
Indulgence	
Dome's Truffle Ice	\$185
Brownie Extraordinaire with	\$250
Sain Louis	
Espiral de chocolate con	\$140
helado de sésamo	
Tartaleta de crema de lima	\$105
con frambuesas	
Crepas con plátanos	\$95
flameados	

