



Menú maison especial con aperitivo

Precio: \$31.416

Incluye:

Agua mineral, bebida y una copa de vino por persona (reserva)

Aperitivo:

Copa de vino tinto

Champaña

Pisco sour

Jugos y bebidas

Brusqueta de roquefort y mermelada de cebolla

Bocado de pastrami guacamole

Tostada de jamón crudo con queso crema y rucula

Cuchara oriental de pollo teriyaki

Cucharitas de lomo a la diablo

Entrada (elegir una opción)

Capresse cabra, tomate cherry asado, albahaca/rúcula

Creps de espinaca rellena de quinoa y vegetales asados y almendras laminadas

Salmón ahumado al eneldo sobre blinis con crema ácida y hojas verdes

Bisque de camarón con crutones al pilpil

Principales (elegir una opción)

Lasaña marinera masa espinaca (salmón, calamar, camarón)

Carne mechada acompañado de crema pastelera en masa de tarta

Reineta a la plancha con mantequilla de alcaparras y puré de habas a la crema

Suprema de ave rellena con duxelle de champiñón y papa rostí

Postres (elegir una opción)

Charlotte de frutos rojos en salsa de chocolate

Peras al vino tinto con merengue gratinado

Lingote de chocolate salsa frutos del bosque

Opera de chocolate en salsa de vainilla