



## Menú Torre del Paine

### Cocktail

Pisco sour con miel de Ulmo, espumante con menta y frutillas, Aperol Spritz, Mojito  
Vino Reserva tinto y blanco  
Jugos de fruta natural Bebidas y agua mineral

### Bocados fríos (4 por person)

Ceviche mixto de salmo y camarones con palta y aceite de se  
Crostiti de salmo ahumado con alcaparras y queso crema  
Salmo ahumado y papayas a la pimienta sobre tostada  
Queso roquefort sobre crocante de tomate al ore  
Tartar de res sobre papas chip  
Jamo crudo relleno con queso crema y esparagos  
Brocheta de tomate cherry y queso de cabra con dressing de aceite de oliva y albahaca  
Crema de palta y camaron ecuatoriano marinado  
Carpaccio de res sobre crocante de miga  
Queso camembert con mermelada de pimentones sobre Pumpernickel  
Rosas de roast beef sobre focaccia

### Bocados calientes (4 por persona)

Empanaditas de carne mechada y queso chanco  
Raviol de cordero con salsa cuatro quesos y demi glace  
Brochetas de ave y lomo con verduras  
Kebab de res en salsa griega  
Sate de ave en salsa de curcuma al limo  
Mini filetes envueltos en tocino con salsa de vino Merlot  
Mini filet Wellington con salsa de carmene  
Empanaditas en masa de hoja de tomate, queso cabra y albahaca  
Empanaditas de masa de hoja de espinaca y ricotta  
Tartaleta de esparagos y tocino  
Camarones del ecuador apanados en panko con salsa Thai

# Espacio Fogón

---

## Entrada (elegir una opción para todos)

Salmon ahumado marinado sobre pebre de palta acompañado de hojas silvestres y dressing de mango a la pimienta

Jamón crudo sobre mousse de pistachos acompañado de fresca ensalada y crocante de parmesano

Camarones del Ecuador en Glass de lima con trilogía de Quiñoa blanca, negra y roja con mini ensalada del huerto y emulsión de rocoto y limón de pica

Causa estilo Fogón (Causa de camarones ecuatorianos al ajillo, palta y salsa Huancaína)

Centolla sobre tabule y ensalada de hojas verdes en salsa de limón a las hierbas  
Crema de Langosta al Chardonnay

## Platos de fondo (elegir una opción para todos)

Filete de res grille en salsa de vino merlot acompañado de timbal de vegetales y lasaña de papas al tartufo

Garroín de cordero guisado a fuego lento con salsa de vino acompañado de polenta a la menta con mini Caprese

Filete de salmón con escama de papas sobre salsa de palta y vegetales grille

Filete de res en salsa de carne y Cuatro quesos sobre espinacas a la crema acompañado de puré de zapallo de guarda y camote

## Postre (elegir una opción)

Crème brûlée de manzanas en salsa de vainilla

Tarta de frutos rojos en salsa de vainilla

Oda al chocolate (brownie de chocolate bitter, mousse de chocolate de leche y panacotta de chocolate blanco)

Tres leches de lúcuma sobre salsa toffee

Degustación de tentaciones (mini crème brûlée de lavanda, Oda al chocolate, cheesecake de maracuyá y tres leches de lúcuma)

\*Café, agua de hierbas Dos petit fours por persona

## Bar abierto

Jugos Naturales

# Espacio Fogón

---

## Bebidas

Vodka Stolichnaya

Pisco 35o Mistral

Ron Flor de Cana 4 años

Gin Beefeater

Espumante Undurraga Brut

Cerveza Corona

## Trasnoche

Consomé de ave o crema de zapallo

Tapaditos de mechada, tomate, palta o de ave pimiento