Opción 3

Precio: $47.900

3 aperitivos por persona entre

Pisco sour, serena sour, kir royal, margarita con o sin alcohol

5 bocados fríos y 4 bocados calientes por persona:

(Opciones de nuestra carta de cocktail)

Alternativas de entrada

Tártaro de camarón y vegetales marinados en limón de pica, acompañado de mix de hojas de la huerta y disociado de aceto reducido

Masa de trigo relleno ostión, queso crema de espinaca y vegetales asados acompañado de hojas de estación, muselina de palta y tomates

Alternativas de principal

Lomo de res en salsa de pimienta, acompañado de papas parmesanas con tocino y verduras estofadas.

Medallones de filete grillado con costra de finas hierbas y queso acompañado de buñuelo de rissotto y verduras asadas al romero y tomillo

Reineta gratinado con mariscos acompañado de soufflé de espinacas y salteado de champiñones, espárragos y pimientos

Alternativas de postre

Tiramisú con salsa de café montado sobre espejo de frutillas

Cremoso de mango y arándanos servido con gel de berries y salsa de chocolate

Incluye

1/2 botella de vino

Bebida o agua mineral

Té, café o infusión