



## Menú criollo diurno

Precio: \$69

### Aperitivo

Jugo limón menta  
Jugo natural con frutas de la estación  
Variedad de pisco sour  
Mojito  
Caipiriña  
Aguas saborizadas

### Appetizers

Empanadas gourmet cocktail  
Brochetas capresse fior di latte  
Ceviche  
Tapas  
Opción 1 asado campestre

### Entrada (1 opción)

Gazpacho  
Carpaccio de zapallito italiano  
Causa

### Fondo

Carne de vacuno y costillar de cerdo a la parrilla con verduras asadas  
Ensaladas chilenas servidas a la mesa

### Opción 2: platos de campo

Entrada (1 opción)

Carpaccio de res  
Causa

# Sabore Eventos & Catering

---

Timbal marino

## Fondo en greda (1 opción)

Pastel de papas

Pastel de choclo

Chupe de jaiva

Acompañados de ensaladas servidas a la mesa

Vino tinto o blanco según el maridaje a la mesa 2 botellas por mesa

## Buffete de postres y tortas

Fuentes de frutas de la estación

Tartaletas

Tortas 1 cada 15 personas

Leche asada

Mote con huesillos

## Estación de té y cafetería

Té e infusiones y hierbas

Café con y sin cafeína

Galletitas de la casa

## Para la fiesta

Bar abierto

Cervezas

Pisco alto del Carmen o mistral

Vodka Stolichnaya o Absolut

Ron Bacardi, Habana o Barceló

## Bebidas

Jugos naranja, piña y frambuesa

Agua mineral

## A media tarde

Tapaditos fríos y calientes

Cordero al palo o pulmay