



Gourmet

Precio: \$46.000

Cocktail (elegir solo 4 opciones.)

Empanaditas de lomo salteado 2 p/p

Brochetas de pollo con salsa criolla 2 p/p

Ceviche mixto 2 p/p

Empanaditas napolitana 2 p/p

Pinchos de lomo baldado c/salsa carmenere.

Brochetas de camarón apanado con salsa tártara 2 p/p

Aperitivos:

Pisco sour

Kirk royal

Mojito

Espumoso

Bebidas, jugos, agua mineral

Entrada: elegir solo una opción

Ceviche de tilapia

Timbal reina con hidropónicos y tostadas

Ceviche limeño (camarones, reineta, salmón)

Carpaccio de filete

Mousse de palta con camarones

Terrina de ave con verduras hidropónicas.

Plato fondo: elegir solo una opción

Medallones de filete al carmenere con lasañas de papas y vegetales salteados.

Salmon crocante en suave salsa bisque con arroz oliva.

Asado de tira al jugo con puré rustico

Hacienda Los Rosales

Filete de vacuno grillado estilo moro
Salmon del pacifico con salsa de espumoso
Trilogía de carnes.

Acompañamientos: elegir una opción

Hojas de papas a la crema.
Verduras salteadas.
Lasañas de papas gratinadas
Puré rustico
Arroz silvestre
Papas asadas rellenas (tocino, ricota ciboulette)

Postres: elegir 5 opciones.

Creme brulee
Brochetas de frutas de la estación.
Suspiro limeño.
Pie de limón
Leche asada
Tiramisú
Mousse de sabores (maracuyá, frambuesa)
Helado artesanal.
Surtido de pasteles.

Opción postre único a la mesa elegir una opción.

Trilogía de sabores.
Tulipa de chocolate con frutos rojos y refrescante sorbete de menta.
Mousse de maracuyá con culis de berries y helado artesanal.

Bar libre: licores de 6 años.

Pisco alto del carmen o mistral.
Ron pampero
Whisky 6 años
Vodka
Cervezas

Bebidas, jugos, agua mineral.

Trasnoche

Consomé y tapaditos