



Alternativa C

Precio: \$33.000

Líquidos (3 por persona):

Espumante

Vino Cabernet Sauvignon

Mango sour

Pisco sour

Aperol

Jugos, bebidas, agua saborizada

Coctel frío (3 por persona):

Rolls relleno con pavo y queso crema

Cebiche de reineta y langostinos

Pincho queso cabra, tomate, albahaca

Mini taco relleno

Crostini jamón ibérico

Coctel caliente (3 por persona):

Chupe de jaiba

Empanaditas espinacas queso

Camarón arrebozado con salsa de teriyaki

Gyosas de ave

Empanaditas queso jamón

Entrada:

Trilogía de quínoa, con jamón serrano, puntas de espárragos verdes, mini ensalada de palmito,

aceitunas y tomate cherry, aderezo italiano

Causa de camarones, palta, papas amarilla, con mini ensalada de hojas verdes y salsa de alcaparras

Ahale

Antipasto a la italiana, queso mozzarella, peperonata o ratatouille, salame, lomo lack, tomate confitado, mini ensalada y aliño italiano

Principal:

Lomo de res a la plancha con salsa champiñón, lasagna de papas y verduras asadas

Crepe relleno con ave y champiñones, queso parmesano y salsa de espárragos

Tournedós de ave envuelto en tocino con flan de espinaca y canoa de papas en salsa de tomate natural

Filete de salmón grille con pastelera de choclo y salsa de mantequilla verde

Postres:

Trilogía de postres (panacotta de maracuyá, mousse de chocolate belga y semifredo de frutos rojos con merengue de coco)

Sable de chocolate y caramelo con praliné de pistacho y salsa de mango

Delicia de maracuyá, con salsa de manjar y frambuesa