



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

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