

Menú

Precio: $35.000

Cóctel Terral (elegir 10)

machas gratinadas (machas en mixtura de quesos gratinados con cilantro y orégano) (2 pp)
ostión gratinado (ostiones en mixtura de quesos gratinados con cilantro y orégano) (2 pp)
empanaditas napolitanas (2 pp)
empanadas camarón (2 pp)
empanadas pollo mozzarella y espinaca 2 pp)
empanadas surtido de mariscos (2 pp)
empanadas de suave pastelera de choclo (2 pp)
alitas de pollo bbq (2 pp)
quenellé de res con salsa oíl (2 pp)
quenelle de res con salsa bbq (2 pp)
brochetta aglio e olio con pebre (2 pp)
brochetas de cherry/aceitunas/salame (2 pp)
brochetas de carne al pil pil (2 pp)
pinchos de cherry/queso cabra/salame (2 pp)
tapadito italiano (2 pp)
petit- four con variedad de suaves pastas (4 pp)
crostini de salmón ahumado y queso blanco (2 pp)
cucharitas de mariscos gratinados en mixtura de quesos (2 pp)
quesitos tibios (variedad)
mini alfajor (4 pp)
mini pie de limón (1 pp)

Cóctel normal (elegir 8)

empanaditas napolitanas (2 pp)
empanadas camarón (2 pp)
empanadas pollo mozzarella y espinaca (2 pp)
empanadas surtido de marisco (2 pp)
alitas de pollo bbq (2 pp)

Terral Hotel

cucharitas de mariscos gratinados en mixtura de quesos (2 pp)
brochetas de cherry/aceitunas/salame (2 pp)
brochetas de carne al pil pil (2 pp)
quesitos tibios (variedad)
mini alfajor (4 pp)
mini pie de limón (1 pp)

Entrada Terral (elegir una)

naturalísima - super (mix de hojas del huerto, petalos de tomate, palmitos y aceitunas sevillanas, servido con bastones de ave, en suave dressing de pisco doble destilado)
océano y huerto salmón ahumado interfoliado con láminas de queso blanco y zuccini
mix verde servido con hojas verdes, tomate cherry, palmitos y vinagreta ahumada
del campo (entrada ensalada mix del huerto terral, queso de cabra, servido con limoneta sutil y textura de zanahoria)
pastel del mar gratinado en masa de hoja
tocino chip y mix de hojas, frutos del huerto, smoked egg, servido con tostada oliva y vinagreta ahumada
valle mix en dressing de pisco (mix de hojas del huerto, palmito, palta, aceituna y tomate cherry en suave dessing de pisco doble destilado)
clásica italiana, queso cabra de la zona, tomate, albahaca acompanpañado aire de papayas y reducción aceto balsámico

Entrada normal (elegir una)

naturalísima - super (mix de hojas del huerto, petalos de tomate, palmitos y aceitunas sevillanas, servido con bastones de ave, en suave dressing de pisco doble destilado)
del campo (entrada ensalada mix del huerto terral, queso de cabra, servido con limoneta sutil y textura de zanahoria)
mix verde servido con hojas verdes, tomate cherry, palmitos y vinagreta ahumada
clásica italiana, queso cabra de la zona, tomate, albahaca acompanpañado aire de papayas y reducción aceto balsámico

Fondo Terral

Carne

plateada del cielo plateada en cocción lenta de 6hrs, acompañada de mil hojas de papas, servida en su misma salsa

Terral Hotel

lomo destilado dúo de lomo vetado con albahaca, queso de cabra y pétalos de tomate, servido con cuzcuz graneado y reducción de Merlot
mechada confit, cocción lenta, acompañada de timbal de mil hojas de papa al gratín
fondomechada confit, cocción lenta, con puré cremoso acompañado de su misma salsa y reducción de aceto
lomo mistral (lomo vetado con ratatouille, hojas frescas, reducción de vino y lactonesa pisco sour)
entraña blue (u otra carne) (entraña marina sobre puré rustico al queso azul, reducción de aceto aceitunas y arándanos)

Pescado

campos del mar (filete de salmón al horno o costra de pastelera de choclo, papas exóticas y cebollitas caramelizadas en salsa bbq)
pesca del día apanada, salsa suave de mantequilla y tomate deshidratado, acompañado de cremosa de papa al perejil
tilapia apanada en panko sobre pure ahumado en salsa de mariscos

Pasta

pataska ravioli ravioli (7 unid.) rellenos de asado de plateada cocción lenta 6 hrs, alcachofa y tomate deshidratado, acompañado de trocitos de queso de cabra
rústica ahumada (pasta en salsa cremosa ahumada, con salteado de trocitos de salmón, champiñón y zuccini)
estilo peruano (fettuccini salteado con gajos de tomate, cebolla, cilantro, ajo y aji cacho de cabra)
canelonis de vegetales, bastón de vacuno en salsa venecia

Otros

risotto suave y cremoso de camarón y ostiones cocinado en sus propios jugos
roullete de ave relleno de espinacas y mozzarella acompañado papas rústicas y gel de lima, servido con salsa cítrica y crocante de parmesano
roullette de ave cordon bleu, acompañado de casual de verduras frescas y reducción de vino
roullete de ave relleno de espinaca mozarella, acompañado de papas rústicas, servido con salsa cítrica y crocante parmesano

Fondo normal

Carne

plateada del cielo plateada en cocción lenta de 6hrs, acompañada de mil hojas de papas, servida en su misma salsa
lomo destilado dúo de lomo vetado con albahaca, queso de cabra y pétalos de tomate, servido con cuzcuz graneado y reducción de Merlot
mechada confit, cocción lenta, acompañada de timbal de mil hojas de papa al gratín

Pescado

campos del mar (filete de salmón al horno o costra de pastelera de choclo, papas exóticas y cebollitas caramelizadas en salsa bbq)
pesca del día apanada, salsa suave de mantequilla y tomate deshidratado, acompañado de cremosa de papa al perejil
tilapia apanada en panko sobre pure ahumado en salsa de mariscos

Pasta

rústica ahumada (pasta en salsa cremosa ahumada, con salteado de trocitos de salmón, champiñón y zuccini)
estilo peruano (fettuccini salteado con gajos de tomate, cebolla, cilantro, ajo y aji cacho de cabra)
canelonis de vegetales, bastón de vacuno en salsa venecia

Otros

roullete de ave relleno de espinacas y mozzarella acompañado papas rústicas y gel de lima, servido con salsa cítrica y crocante de parmesano
roullete de ave relleno de espinaca mozarella, acompañado de papas rústicas, servido con salsa cítrica y crocante parmesano.

Buffet de postre Terral

tiramisú destilado (evolución de tiramisú con un toque de pisco doble destilado)
sol del valle (créeme brulee gratinada con toques de papaya acompañada de un toque de la casa)
papayas del elquipapayas al jugo con crema chantilly y trocitos de brownie
muffins sabores
suave mousse de limón con trocitos de brownie y decoración de chocolate
postremouse de fruta de la estación y limón
degustación de helados (mix de helados artesanales)
ensalada de frutas y salsa de copao

Terral Hotel

Buffet de postre normal

tiramisú destilado(evolución de tiramisú con un toque de pisco doble destilado)
sol del valle “créeme brulee gratinada con toques de papaya acompañada de un toque de la casa
muffins sabores
suave mousse de limón con trocitos de brownie y decoración de chocolate
postremouse de fruta de la estación y limón
ensalada de frutas y salsa de copao

Menú de niños (elegir 3)

nuggets
filete de pollo
papas fritas
papas duquesas
arroz

Bar abierto Terral

papaya sour
pisco sour
copao sour
whisky sour
mango sour
mojito
ron Habana Club
ron Bacardi
pisco Alto del Carme
pisco Capel
whisky Etiqueta Roja
whisky Etiqueta nNgro
vodka
bebida
jugo natural
infusiones o café
falernia sauvignon blanco
falernia, cabernet sauvignon
viña Francisco de Aguirre, prologo
espumante Sensus extra brut

Terral Hotel

Bar abierto normal

pisco sour
mango sour
mojito
ron bacardi
pisco Alto del Carmen
pisco Capel
whisky etiqueta roja
vodka
bebida
jugo natural
infusiones o café
falernia sauvignon blanco
falernia, cabernet sauvignon
espumante Sensus brut

Para el tercer tiempo Terral

sopas y cremas
consomé de gallito, verduras y huevo de campo
crema de alverjitas, chalota y tocino con toques de menta

Para el tercer tiempo normal

sopas y cremas