Menú 1

Precio: $26.000

Cóctel (atención de 45 min)

Aperitivos (sin límites)

champagne, pisco sour, mango sour, refresco de jengibre con limón y gaseosas
bocadillos fríos y calientes (6 bocados pp)

o

Pinchos caprise (tomate cherry con queso de cabra y salsa de albahaca)

o

Empanaditas de pino

o

Tiraditos de salmón (con salsa de jengibre, miel y limón)

Almuerzo o cena

Entrada

Tártaro de camarón de mar, y palta

Fondo

Pechuga de pollo relleno con champiñón, tocino y ciruela en base de champiñones y puré rustico al merquén

Postre

Chessecake de berries