



Menús fusión y tradicional

Precio: \$14.500

Apetisier (dos alternativas)

Carpaccio de Res
Cucharitas de Perol a la Iquiqueña
Empanaditas queso, albahaca
Cucharitas con cebiche Peruano
Brusquetas de pebre quínoa mango

Entrada

Tabule de quínoa, puré de palta y ave pimientos asados
Cebiche en tres (tres preparaciones de cebiche a la peruana, cebiche mixto y cebiche macerado en tumbo)
Mousse de Palta y mariscos al matico o ave pimientos asados
Tradicional Palta Reina (ave y mayonesa)
Palta Cardenal (camarones nacionales macerados en limoneta)

Principales

Carne asada de Res, bañada en su salsa y champiñones naturales, montada sobre verduras
Suprema de Ave rellena de frutos seco espinaca, bañada en salsa de mostaza miel y naranja, montada sobre verduras
Lomo de Cerdo al jengibre, montado sobre verduras al wok

Guarniciones

Papas rellenas Jarpa al romero (queso, jamón y romero apanadas en pankko)
Risotto de champiñón y chips de panceta
Papas puente nuevo a la chilensal
Arroz al Olivo (julianas y pasta de aceitunas de Azapa)

Postre

Espuma de Maracuyá en salsa de tres cítricos

Mouse de Tiramisú

Carlotta del Oasis (néctar de mango chumbeque, mouse de mago y salsa naranja al jengibre)

Mouse de Frutilla y granache de chocolate

o Buffet de Postres

Mousse de tres leches aromatizado al amareto

Mousse de Frutilla en salsa chocolate

Espumas de limón en salsa frambuesa

Carlota del oasis

brochetas de frutas

porciones de Volcan de tres leches

Nota: la alternativa incluye:

* Pisco Sour y Mango Sour en el Cóctel

* Vinos Cabernet Sauvignon en la cena

*Bebidas Coca cola, Fanta, Sprite y Coca cola Cero en cóctel y cena

*Garzones calificados

*Cristalería, vajilla

* Manteles, centros de mesa y caminos

* Asesoría en la compra de licor para la barra

(Importante) consultar entre sus comensales, si alguno de ellos requiere un menú especial tales como:

*vegetarianos

*hipocalóricos

*veganos