



Menú Cena Premiun

Precio: \$52.900

Cocktail bienvenida 6 elecciones

Cocktail Frío

Carpacho de roost beef con alcaparras y un toque de oliva 2 p/p
- Brocheta de frutilla con jamón serrano con miel de palma 1 p/p (según la Estación)

Masita rellena con humus pepino y tomate cherri 2 p/p
Crostinis 2 p/p (variedad) (queso azul con cebolla caramelizada, o carpacho de salmón con alcaparras, o tomatito cherri y albahaca, o queso camembert con salsa de frambuesas, o queso crema y jamón serrano con un toque de mermelada de pimientos rojos o miel de palma.

Brochetas de tomate cherri con queso de cabra y un toque albahaca 1 p/p

Ceviche de salmón a la peruana en cucharitas de porcelana 2 p/p

Conito masa filo relleno humus de palta y atún poke

Cocktail caliente

Pastelera de choclo 2 p/p (según estación)

Ostión a la parmesana 1 p/p

Chupe de camarón montado sobre masa crocante 2 p/p

Bombita de camembert apanado con salsa teriyaki 2 p/p

Quiche lorraine (tartas de tocino-queso) 2 p/p

Empanaditas pino, queso y camarón queso 2 p/p

Empanaditas masa filo espinaca queso crema 1 p/p

Brocheta de camarón apanado con culis de maracuyá. 2 p/p

Brocheta de camarón al pil pil 2 p/p

Ciruela rellena queso crema envuelta en tocino.

Aperitivos incluidos en el cocktail:

Pisco sour a la peruana. (Pisco peruano)

Santa Luisa de Lonquén

Gengibre sour a la peruana. (Pisco peruano)

Maracuyá sour (pisco peruano)

Piston blanco. (Refrescante sour + limón rodajas+ menta y tónica)

Mojito cubano

Mojito frambuesa

Mojito maracuyá

Aperol spritz

Espumante

Cervezas coronitas (cuenta del cliente)

Jugos natural frambuesa (sabor peruano)

Jugos natural chirimoya (sabor peruano)

Jugos natural piña albahaca (sabor peruano)

Agua mineral

Bebidas coca cola, coca cola light, canada dry light, etc.

Platos de entradas (1 elección)

Tartar de atún con mango y coulis de maracuyá

Carpaccio de salmón con alcaparras y parmesano y un toque de oliva

Colitas de camarón ecuatoriano con berros y salsa golf

Timbal de salmón con brotes montado sobre un mix de hojas verdes

Timbal de quinoa y palta con camarones y ricotta

Ceviche a la peruana

Carpaccio de res con rúcula y berros en un toque de limón y sésamo

Tortilla de verduras acompañado de hummus y mix de hojas verdes y brotes (opción vegetarianos)

Timbal de quinoa

Platos principales (1 elección)

Lomo de carne de res grillado acompañado de polenta asada o papas

Diablas con salsa de champignón

Lomo de carne res grillado con guiso de zucchini y salsa a eleccion finas

Hierbas

Pechuga pollo grillada acompañado de papas silvestres al romero con

Salsa de finas hierbas

Salmón grillado con salsa de alcaparras sobre verduras thai

Lasagna de verduras asadas (zucchini, berenjena) con salsa de tomate a

Santa Luisa de Lonquén

La italiana

Lasagna de pollo y bacon con un suave toque de brócoli en su salsa

Pavo relleno con queso azul, acelga y tocino con salsa de almendras

Acompañado de papitas doradas al horno

Filete de res en reducción de vino tinto con varitas de espárragos o

Tomate cherri asados

Filete mignon acompañado de papas rellenas de jamon y queso

Filete acompañado con pastelera de choclo y tomate cherri y berros con y

Reducción de vino tinto

Buffet de postre

Vasitos shot: mousse chocolate, menta y coco, panacota de maracuyá,

Shot de tres leches, suspiro limeño, tiramisú, turrón de vino, leche

Nevada, creme brulee, leche asada

Tartas: pie de limón, cheesecake de frambuesa, maracuyá, kuchen de

Miga frambuesa, brazo de reina

Tortas: panqueque trufa, frambuesa, manjar nuez, y naranja. Torta de

Hojasasca

Mini pastelitos: mendocino, chilenitos, empolvados, rolls de canela,

Volcán de nieve, repollitos con manjar, mini tartaleta de frambuesa y

Arándanos

Frutas: selección de frutas de la estación

*Estación de té y café

Bar abierto (Sin horario de inicio):

Pisco alto del carmen

Ron habana club

Mojito variedades (berries, maracuja, espumante, sin alcohol)

Vodka absolut y absolut sabores

Bebidas, tónicas, jugo naranja, durazno y piña, agua mineral y

hielos

Trasnoche 1: Papitas fritas en mini conitos o cortes de pizza cuadrata.

Trasnoche 2: Quesadillas champiñón, jamón y aceitunas o lomitos de cerdo con tomate palta.

Santa Luisa de Lonquén

Trasnoche 3: consomé o crema de zapallo.

** Vinos, whisky y cervezas son proporcionados por el cliente**