



## Menú 3

### Cóctel de recepción

Carpaccio de salmón

Brochette de queso de cabra, tomate cherry, albahaca al oliva

Brochette lomo de cerdo/piña

Canastito de carne queso

Mini quiche de carne/champiñón

Tabla de quesos, jamones y frutos secos

Crostini variedades

Variedad de empanadas (champiñón ricota, pino, carne choclo, vegetariana)

### Brindis

Espumante

Pisco sour

Mango sour

Piña colada

Bebidas

Jugos naturales

### Entrada (elegir una opción)

Ceviche de salmón con lechuga hidropónica y tostada

Tártaro de champiñón con lechuga hidropónica y tostada

Ensalada griega (Tomate, queso, aceituna, pepino)

Nido de jamón serrano, palmitos, tomate cherry, rúcula e hidropónica)

### Principal (elegir una opción)

Lomo de cerdo relleno de ciruelas y pasas

Salmon a las finas hierbas

Pollo asado al tomillo y limón

Medallón de carne en salsa carmenere

## **Guarnición (elegir una opción)**

Setas a la crema  
Papas al gratín  
Panaché de verduras  
ratatouille

## **Bebestibles etapa cena**

2 botellas de vino por mesa  
Vino blanco entrada  
Bebidas y jugos naturales

## **Buffet de postres**

Tarta de frutas  
Lemon cup  
Cheesecake frambuesa  
Bavaroise  
Mousse chocolate  
Variedad de bombones y trufas