



Menú para las Estrellas

Precio: \$198.000

Cóctel de bienvenida para cautivar

Brindis con espumante

Bocados Premium

Empanadita chilena (pino de carne)

Empanadita de mariscos con masala indio y queso cheddar.

Empanadita de pulpo nortino y mozzarella.

Bruschettas de berenjenas asadas, pollo rostizado con salsa alioli.

Bruschettas de jamón serrano, queso de cabra y relish (pepinillos agridulces)

Rollo de lomo envuelto en masa criolla y aderezo de pimientos asados.

Shots de muselina de palta y pico de gallo de champiñones.

Cena Casa Molle

Entrada para encantar

Exótica combinación de mariscos de las costas chilenas aderezados con cítricos y aromas únicos, bello mézclum de hojas verdes de Provenza y tostada de pan rústico especiado.

Plato principal para sorprender

Muslos de ave braseados al horno con salsa de Sidra de Asturias y mostaza antigua

Lomo Angus sellado al rojo y terminado al horno con salsa de oporto y queso azul

Meatballs de carne magra de cerdo con passata de pomodoro italiana.

Acompañamientos para elegir

Puré rustico de papas nativas chilotas

Basmati con pistachos y damascos orejones.

Verduras de la huerta asadas.

Postres para sonreír

Mousse de chocolate belga bitter, espuma de lúcuma y praliné de almendras

Buffet de postres

Café de grano e infusiones

Para después de la medianoche

Dúo de potages clásicos de Casa Molle

Potage de setas y potage de zapallo butternut y cebolla asada.

Cordero al palo preparado con la cocción típica de la Patagonia chilena

***Bar abierto con variedad de tragos, cervezas, espumantes, jugo y bebidas.**