



## Menú tipo

Precio: \$33.500

Presupuesto de atención gastronómica todo incluido

### Cóctel

Espumoso Demi seco (champagne) Viña Francisco de Aguirre

Pisco Sour pica casero

Piña colada

Jugo Naturales

Bebidas de línea

5 canapés finos por persona (choritos, camarón, palmito, jamón y queso)

Masita de hojaldre rellena con ají de gallina

Masita de hojaldre rellena con pastel de choclo

Brochetas de vacuno con salsa carmenere

Tradicional Empanadita de pino

### Entradas

Ceviche Mixto (reineta, Camarón, Choritos Kanikama)

Timbal de Palta Camarón con pasta pacifico

Causa limeña.

### Fondos

Lomo de vacuno Estilo anticuchero a la parrilla 250 Gramos (liso)

filete Mingón 180 a 200 Gramos

### Acompañamientos

Puré Rustico o Mil Hojas de papas o Arroz verde con crocante de Queso

### Postre

Buffet de postres internacional

# Aires Puros de Manzanar

---

Suspiro Limeño – Mousse de mango – Créeme Brulle – Crema de Chocolate nuss – Panacota de frutos del Bosque

Maridaje para esta cena consta de botella de vino Misiones de rengo y bebidas

Trasnoche incluye; tapaditos surtidos de barros lucos, barros jarpa e italiano

Estación de té y cafés

**Barra Libre de tragos:** Pisco Alto de Carmen, Ron Bacardy, Whisky Ballantines, Bebidas, jugos, primaveras, mojito cubano.