



Alternativa 2

Precio: \$39

Alternativa 2

Cóctel

Duración aproximada de 40 minutos.

4 aperitivos por persona de una variedad de 6 opciones

10 bocados por personas (escoger opciones 5 frías y 5 calientes)

Opciones de entrada

Ceviche de reineta y camarones sobre un delicioso áspic de mote, palta y pimentón asado.

Pionono en masa de hoja, relleno de queso crema, rúcula y jamón serrano.

Opciones de plato de fondo

Roast beef marinado en jugo de arándanos gratinado en queso de cabra cordillerano, acompañado de un fresco pebre de mango sobre rolls de polenta al champiñón.

Filete de salmón con camarones en beurre blanc, servido sobre quinoa estofada a la alcaparra.

Opciones de postre

Mousse de chocolate blanco, con ragout de peras al coñac.

Pavlova de mango sobre marquise de chocolate.