



Menú especial

Precio: \$59.000

Dos aperitivos por persona entre:

Pisco sour
Espumante
Kir royal
Mojito
Jugo de fruta natural
Bebidas

Bocados fríos (3 por persona):

Queso roquefort sobre crocante de tomate al orégano.
Tártaro de res sobre papas chip.
Jamón crudo relleno con queso crema y espárragos, sobre tostada.
Crema de palta y camarón ecuatoriano marinado.
Mini ceviche mixto de marisco y reineta.

Bocados calientes (3 por persona):

Kebab de res en salsa picante.
Saté de ave en salsa de cúrcuma al limón.
Brocheta de res y ave con salsa BBQ.
Empanaditas del chef.
Camarones del ecuador fritos a la cerveza, acompañados de salsa tártara.

Entradas:

Tartar de salmón y queso fresco al eneldo con toques de pimienta rosada y teja de parmesano.
Lasaña de tomates secos y queso de cabra al orégano fresco acompañada de rosas de jamón serrano y tostada.
Salmón ahumado relleno de queso crema al ciboulette sobre mousse de palta acompañado de fresca ensalada.
Camarones del ecuador grillados, acompañados de taboulé y reducción de balsámico.

Principal:

Filete de res grillé gratinado al queso Roquefort sobre salsa de oporto acompañado de lasaña de verduras.

Pavo asado en salsa de avellanas al coñac acompañado de papas rösti y vegetales al vapor.

Filete de res y cerdo gratinado a la provenzal y parmesano sobre salsa de setas silvestres al oporto acompañado de emulsión de zanahorias al jengibre.

Medallón de res gratinado con queso de cabra, tomate y albahaca acompañado de lasaña de papas y salsa de champiñones.

Postres :

Cheesecake de frambuesa con salsa de almendras.

Tiramisú sobre salsa de café y salsa de vainilla.

Torta de yogurt de fresas acompañado de salsa de berries.

Tres leche acompañado de salsa toffee

Vino:

½ botella de vino de la casa.

Petitfours:

Café

Té

Infusiones

Open bar (3 horas):

Caipiroska.

Mojito.

Pisco sour.

Vodka Smirnoff.

Pisco Mistral 35°

Vino Blanco y tinto de la casa.

Ron Havana 3 años.

Whisky JB o JW etiqueta roja.

Tequila Orendain.

Gin Beefeater.

Hotel Icon

Espumante de la casa.