



Menú todo incluido sin barra abierta

Precio: \$32.000

Alternativa i coctel y cena

Aperitivos ilimitados (mientras dure el coctel, 35-50min)

Pisco sour.

Espumante

Vodka maracuyá spritz o ramazotti spritz (escoger una alternativa)

Gin tonic pepino o sangría (escoger una alternativa)

Bebidas.

Aguas.

Jugos naturales

Bocados fríos y calientes (10 bocados p/p)

Ceviche de reineta y mango, cebolla morada, jengibre, ají verde, y jugo de limón de pica.

Camarón apanado en salsa coco con salsa tamarindo

Empanaditas queso choclo / espinacas a la crema / aceituna queso

Carpaccio de res en salsa verde de alcaparras y queso parmesano

Quiche lorraine (tocino, cebolla y queso)

Kubbe de res, menta con salsa de yogurt y pepino.

Quiche de verduras

Brochetas de res con salsa de vino tinto

Tártaro de salmón estilo thai

Bolitas de quinoa con queso filadelfia cebollín y salsa de miel y sésamo

Platos de entrada (elegir 1 alternativa)

Camarones marinados sobre mix de verdes con queso parmesano y dressing

Tabouleh de quinoa acompañada de camarones en cama de lechugas

Timbal cous cous de jamón serrano y espárragos

Plato principal (escoger una alternativa)

Plateada al vino tinto acompañada con puré a las finas hierbas y tomates asados
Suprema de pollo rellena de espinaca, queso filadelfio acompañada de papas a la crema y verduras
al wok.

Lomo de cerdo envuelto en tocino acompañado con tomates asados, arroz y papitas rusticas

Vino tinto para la cena

* Podemos hacer algún plato vegetariano, vegano o para celiaco, si se solicita

Buffet de postre (2 postres por persona)

Tiramisú

Cheesecake con salsa de frambuesa

Torta tres leches

Mousse de limón

Mousse de maracuyá

Mini tartaleta de berries

Mousse de frutos rojos y fruta

Fruta de la estación

Mini alfajores de maicena

Mini alfajores

Café

Café, té e infusiones y trufas

Valor por persona \$32. 000