



Menú todo incluido con barra abierta

Precio: \$39.000

Alternativa ii coctel, cena, barra abierta y trasnoche

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

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

Buffet de postre (2 postres por personas)

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

Barra abierta

Pisco Mistral 35° o Alto del Carmen
Vodka Stolichnaya
Ron Havanna
Espumante
Bebidas
Aguas
Jugos

Trasnoche

Consomé 2 p/p

Papas fritas
1 tapadito ave mayo o vegetariano

Valor por persona **\$39.000**