



## Rhapsodia

Precio: \$39.500

### Cocktail:

Pisco sour

Mango sour

Jugos naturales (Frutas de la estación)

Espumoso

### Aperitivos:

Variedad de crostinis. Pechuga de pollo con lechuga y mayonesa de ajo ahumado – cebolla caramelizada con champiñón salteado y ciboulette – aceitunas con queso crema y mizuna)

Brocheta de frutas de la estación

Bocado de langostino con fideo crocante y mousse de limón

Mini hamburguesa con queso cheddar, lechuga y untadura tártara

Mini pasteles croissant, cachito, milhojas con manjar

Empanaditas mil hojas de pino y queso

### Entradas:

Ensalada de espinaca fresca con slice de salmón ahumado, eneldo y emulsión de limón

Tortellini de calabaza con semillas de salvia y calabaza

Trucha con patatas, champiñones y puré de guisantes

### Principales:

Lomo liso acompañado con cremoso de zanahoria y champiñones portobello salteado al ajillo

Salmón sureño con crocante de nueces caramelizadas al horno acompañado de quínoa exótica y  
verdura asada

Lomo de cerdo con manzana al romero acompañado con hojaldre de patatas silvestre y espárragos  
crujientes

### Postres:

Panna cotta acompañado con una salsa de mango, merenguitos y Golden Berry

Bavarois de maracuyá sobre tierra de vainilla, chocolate

Ganache de chocolate, crocante de merengue y salsa naranja

## Estación de café:

Café

Té

Infusiones

Galletas

## Barra abierta a elegir:

\$ 6.000.- por persona.-

\$ 8.000.- por persona.-

\$ 11.000.- por persona.-