



## Matrimonio Criollo

### Aperitivo:

Pisco sour en limón de pica con amargo de angostura

Vino con frutilla

Espumante

Sangría

Selección de vinos (blanco y tinto)

Jugos naturales de temporada

Bebidas normales, light y agua mineral

### Picoteo:

#### Selección fría en shot:

Crudo

Ceviche de camarón/pulpo/reineta

Ceviche de champiñones

### En la parrilla:

Butifarras, entrañas, malayas de cerdo

### Al horno:

Empanaditas de plateada, empanaditas de espinaca y queso

Pastelitos de choclo en mini greda

chupe de berenjenas con charqui

Sopaipillas, pebre y chancho en piedra

### Plato de fondo

Asado a leña

Punta de ganso (picaña) a la espada

Costillas de vacuno (asado de tira) a la leña en cruz sobre carro

Costillar de cerdo a la leña aliñados a la criolla

Trutros de pollo deshuesados al limón

# Casona De Lo Arcaya

---

Las carnes son cortadas chicas y tenaceadas en gredas calientes a la mesa). Aproximadamente, 500 gramos por persona

## **Acompañamientos (buffet)**

Espinaca a la crema

Verduras salteadas

Arroz con cilantro frito en oliva

Papas asadas con mantequilla en papel aluminio

Choclo a la crema

Tomate, quesillo, aceituna y albahaca

Lechuga hidropónicas, tomate cherry, queso de cabra y jamón serrano

Lechuga, rúcula, mozzarella, albahaca y crutones

Diversos aliños: vinagreta, limoneta, salsa de mostaza, salsa de soya, pebre, oliva u otra alternativa a pedido en el buffet

## **Buffet de postres (3 por persona)**

Mote con huesillo

Celestinos

Leche asada

Flan casero

Manzanas asadas con salsa de vino

Postres 3 leches

Mousse de frambuesa con salsa de berries

Mousse de maracuyá con salsa de mango

Torta milhojas

Torta panqueque frambuesa

Torta panqueque lúcuma

Fuentes de fruta natural

## **Bebidas libres durante la comida:**

Vinos (proporcionado por el cliente o se traspasa su valor)

Café de grano y aguitas de hierbas naturales

Dulces chilenos y chocolate

## **Noche:**

Corderos a la leña sobre carros

Trasnoche

Consomé