



Matrimonio mar y tierra

Aperitivo:

Pisco sour en limón de pica con amargo de angostura
Caipiriña
Espumante
Aperol spritz
Mojito cubano
Selección de vinos (blanco y tinto)
Jugos naturales de temporada
Bebidas normales, light y agua mineral

Picoteo:

Mix frío en shot:

Ceviche mixto (salmón, pulpo, camarón)
Centolla sobre pebre de palta
Ceviche de champiñón

Selección de brochetas:

Tomate cherry/mozzarella/albahaca
Filete/tocino
Camarón

Mix caliente en mini gredas:

Pastel de zapallo italiano
Pastel de jaiba
Chupe de camarones

Plato de fondo, asado a la parrilla:

Filete
Lomo vetado
Costillar de cerdo aliñado a la criolla

Casona De Lo Arcaya

Trutros de pollo deshuesados al limón

(Las carnes son cortadas chicas y tenaceadas en gredas. Calientes a la mesa. Aproximado 500 grs.

Por persona)

Acompañamientos (buffet):

Espinaca a la crema

Verduras salteadas

Arroz con cilantro frito en oliva

Papas asadas c/mantequilla en papel aluminio

Vegetales grillados

Papas cubo – brócoli – cebolla morada

Tomate – queso – aceituna – albahaca

Lechugas hidropónicas – tomate cherry – queso de cabra – jamón serrano

Mix de lechuga – rúcula – mozzarella – albahaca – crutones

Diversos aliños (vinagreta – limoneta – salsa de mostaza – salsa de soya – oliva – pebre u otra alternativa a pedido en el buffet)

Buffet de postres (3 por persona):

Crème brulee

Cheesecake de amaretto

Creppes suzette

Postre 3 leches

Tiramisú

Suspiro limeño

Mousse de chocolate con salsa de chocolate amargo

Mousse de frambuesa con salsa de berries

Torta panqueque naranja

Torta panqueque frambuesa

Torta panqueque nuez

Fuentes de frutas de estación

Bebidas libres durante la comida:

Aguas naturales en todas las mesas

Vino (proporcionado por el cliente o traspasamos su valor)

Café de grano y agüitas de hierbas naturales

Dulces chilenos y chocolate

Casona De Lo Arcaya

Noche:

Puntas de ganso a la espada (picaña) en sándwich de pan pita con tomate y lechuga (2p/p)

Trasnoche:

Consomé