



## 4. Matrimonio gourmet

### Aperitivo

Pisco sour en limón pica con amargo de angostura

Aperol Spritz

Espumante

Mango sour

Caipiriña

Selección de vinos (blanco y tinto)

Jugos naturales de temporada

Bebidas normales, light y Agua mineral

### Picoteo

Mix frío en shot

Locos con salsa verde

Tártaro de salmón

Ceviche de alcachofa

Selección de Carpaccio

Vacuno

Salmón

Zapallo italiano de la cocina en mini gredas

Bastones de congrio apanados con salsa teriyaki

Lomo al pil pil

Ají de gallina

### Mix caliente en mini gredas

Pastel de choclo

Chupe de berenjena/charqui

Chupe de loco

### Plato de fondo (Elegir 1 o 2 opción)

Cubos de filete al cilantro y soya sobre puré rústico y vegetales grillados

# Casona De Lo Arcaya

---

Salmón en costra de jamón serrano, sobre mix de champiñones (portobello, ostra, parís) puerros y  
morrón salteados en oliva y perejil con salsa de cilantro  
Plateada al horno sobre pastelera y cebolla acaramelada  
Solomillo de cerdo sobre chapalele y salsa de portobello

## 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 la estación

## Bebidas libres

Vinos (proporcionado por el cliente o se traspasa su valor)  
Café de grano y agüitas de hierbas naturales  
San stanislados y chocolate

**Noche:** Cordero a la leña sobre carros.

**Trasnoche:** Consomé.