



Propuesta matrimonios

Precio: \$76.800

El valor del menú es + iba por persona a considerar

C o c t e l considera:

3 bocados fríos – 3 bocados calientes – 2 aperitivos p/p

Variedades bocados fríos a elegir

Pintxo de pulpo al olivo

Mini taco de pollo BBQ

Brocheta capresse

Mini causa con acevichado de camarón

Pintxo mediterráneo

Cebiche de la casa a la peruana

Espárrago con jamón serrano

Variedades bocados calientes a elegir

Saquito de hojaldre con lomo saltado

Camarón ecuatoriano al panco con agridulce de piña

Chupe de loco con pastelera de choclo

Mini brocheta mar y tierra.

Empanadita de choclo a la crema y cebolla caramelizada.

Chicharrón de pulpo en aderezo de ají amarillo

Tequeño de ají de gallina

Quiche de espinaca a la crema

Variedades aperitivos a elegir

Pisco sour, mango sour, kir royal, piña colada, aperol servidos en copa flauta

Bebidas, agua mineral, jugo.

C e n a s menú 3 tiempos:

(Elegir misma opción para todos los comensales a excepción condición alimentaria especial)

Hotel Terrado Antofagasta

Considera los siguientes bebestibles: ½ botella de vino + 1 bebida + té, café o infusión por persona 1 copa de espumante para brindis

Servicio mesa garzón (1 cada 15 pax)

Entradas a elegir 1 opción

Trilogía de langostino atlántico, atún sellado al sésamo y escalopes de loco sobre hummus cítrico de vegetales asados con especias

Dúo de ceviches (atún & salmón) estilo carretillero con yucas fritas y crocantes de camote

Quiche de espinaca, alcachofas y ricota en pesto genovés y ensalada de rúcula

Timbal de cous & cous mediterráneo con queso blanco, macerado en olivas y vinagreta de pesto rosso

Trilogía de causitas crocantes, pulpo anticuchero, salmón acevichado y ave al merquén

Platos de fondo a elegir 1 opción

Filete de res sobre espinacas y espárragos al wok, raviol de peras y queso azul en salsa merlot

Ballotinne de ave con dátiles acompañado de majado de quinua y yuca en salsa de naranja perfumado al estragón

Medallón de albacora gratinada con queso de cabra y almendras, timbal de coliflor al ajo confitado, setas al ajillo y reducción pinot noir

Filete de res en salsa bourbon junto a gratín de papa trufada, envuelto de esparrago y jamón serrano con crocantes de tubérculos

Asado de tira horneado al panka miel con arroz con vegetales ahumados al wok, tamagoyaki y diente de dragón al sésamo

Postres a elegir 1 opción

Trufón de chocolate

Opera con galletas de canela y pebre de frutas.

Cheesecake de berries con helado de pistachos

Charlotte de berries en natilla de canela

Lingote de chocolate y trufas de ron con pasas.

Capuccino en natilla de amarula y macarrons

Delicia caramelo & chocolate y crocante de merengue