



Menú Imperial

Precio: \$76.500

Aperitivo

2 tragos p/p
Pisco sour en limón de pica
Champagne brut
Mango sour
Vino blanco y tinto
Jugos naturales de frutas
Bebida o mineral con o sin gas

Cocktail

2 crostinis p/p
Camarones de mar en tártaro de alcachofas
Salmón ahumado con queso crema al ciboulette
Queso mozzarella con tapenade
Roast beef con mostaza
Palmito palta nuez
Paté de alcachofas

2 bocados fríos p/p

Ceviche de reineta con salmón
Confit de manzana
Brocheta capresse

2 bocados calientes p/p

Mini crepe da renato
Dados de ave con salsa de maní
Ciruela con tocino envuelto masa philo

2 empanaditas p/p

Empanaditas queso/camarón y champiñón/espinaca/jamón roquefort

Elección de entradas

Mix de royal de ostiones y terrina de salmón con mini ensalada de hojas baby

Carpaccio de avestruz con damascos y aderezo de yogurt al ciboulette

Camarón ecuatoriano con ostiones porto alegre

Elección de platos de fondo único

Dúo de filetes (angus y cerdo) con salsa café de París acompañado de puré de champiñón y gavilla de verduras

Tilapia rellena con ragout de jaiba bísquet de camarones acompañado de papas a la provenzal y macedonia de verduras

Medallón de filete con salsa pimienta verde acompañado de rejilla de papas con ragout de champiñones y bouquet de berros

Postres

Sable de mango con panacotta de coco y helado artesanal de manzana

Soufflé my lord

Torta de limón de pica con helado artesanal de pistacho

Café y pastelería club

Durante la noche

Consomé o crema a elección

3 churros p/p de filete-tomate y pavo-palta