



## Cena del palacio

Precio: \$80.000

### Tapas

Tartarito de salmón ahumado y pepino dill

Jamón serrano y chutney de estacío

Mousse de palta y palmitos

Queso camembert y uvas

Ceviche de camarones con leche de tigre y pure de camote

Tartarito de betarragas y frutos del bosque con queso cabra

2 bebestibles por persona entre: pisco sour, espumante, jugos y/o bebida

### Entrada (escoger una opción)

Mix de hojas verdes con terrina de champiñones y tomates deshidratados con dressing

Balsámico

Mix de hojas verdes con laminas de roast beef más encurtidos y dressing de mostaza casera

Copa de vino chardonnay o sauvignon blanc, casas patronales o bakus

### Fondo (escoger una opción)

Medallón de carne sous vide más salsa merlot y risotto de setas con verduras asadas

Atún sellado con salsa de maracuyá acompañado de pure de arvejas al jengibre y verduras asadas

Opción vegetariana: sorrentinos de zapallo camote al queso azul en mantequilla de salvia. (Según requerimientos de invitados)

Copa de vino carmenere casas patronales o bakus

### Postre

Mousse de chocolate y salsa de berries

Rote grutze con salsa vainilla (postre alemán de frutos rojos)

Merengue con lúcumas y salsa de manjar

Copa de vino a elección

Café, té o infusión