



Cena del palacio

Precio: \$80.000

Tapas

Tartar 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
Tartar 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 láminas 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