



## Menú de estaciones

Precio: \$57.000

### Menú de estaciones nº60

#### Cóctel

Empanaditas camarón queso (2 por persona)  
Flautas de pollo con salsa agridulce (2 por persona)  
Cebiche de champiñones con tortillas (2 por persona)  
Bruschetta de roast beef y pimentones (2 por persona)  
Bolitas de couscous con salsa de curry (2 por persona)  
Camarones ecuatorianos con salsa diablo (1 por persona)

#### Bebidas del cóctel

Brindis con champagne  
Berries sour  
Pisco sour  
Clery de berries  
Jugos naturales  
Agua mineral

#### Estación marina:

Cheesecake de salmón  
Cebiche de pescado a la peruana  
Tártaro de camarón y mariscos  
Chupe de jaiba

#### Estación cazador;

Cerdo laqueado (con naranja y miel)  
Cordero al estilo patagónico  
Pechuga de pavo con puré de manzana ciruela y nueces  
Lomo vetado a la parrilla

# Alto de Pirque

---

## Estación de acompañamientos:

Arroz árabe

Papas salteadas al cilantro

Ensalada capresse (tomate, queso, albahaca)

Ensalada florentina (hojas lechugas, espinacas y champiñones)

Ensalada de cuscus y hierbas (tomate, hojas de menta, cilantro, perejil)

Ensalada verde (lechuga, rúcula, berros con limoneta de vinagre balsámico)

## Buffet de postres

Parfait de miel con salsa de frutilla

Mousse de berries

Frutas naturales de temporada

Torta de panqueque chocolate naranja

Torta de merengue lúcuma

Mousse de chocolate con menta

Tiramisú

Torta manjar nuez

## Bar abierto

Vodka Stolichnaya

Ron Abuelo

Pisco Alto del Carmen

Jugo de naranja

Coca cola, Coca Light y Ginger Ale

Daikiris de frutilla

Mojito

\*Tres botellas de vino reserva por mesa. (Cabernet Sauvignon, Carmenere y Sauvignon Blanc).

\*Tapaditos y consomé p/persona. Te y café de grano.