

Opciones de Menú Servido de Lujo

Opción No. 1

Cóctel de camarón gigante, perfumado con vodka sobre zucchini marinado y lechugas crespas

* * *

Enrollado de pollo relleno con almendras y salsa cremosa de duraznos
con guarnición de arroz valenciano, brócolis gratinados, zanahoria salteadas y papa nabo

* * *

Buñuelos de ricota con compota de frutas silvestres aromatizado con Grand Marnier

* * *

Café y Petit fours

Valor por persona \$16.96 *

*** Impuestos y servicios están incluidos**

Opción No. 2

Jamón prosciutto con higos y perlas de melón en salsa de yogurt a la naranja

* * *

Lomo fino de cerdo relleno de col morada confitada y nueces con salsa de oporto,
papas gratinadas, hongos silvestres, camote y zapallo glaseado

* * *

Savarín de menta con frambuesas y moras en salsa de vainilla

* * *

Café y Petit fours

Valor por persona \$16.96 *

*** Impuestos y servicios están incluidos**

Opción No. 3

Filete de salmón y corvina escalfados, con queso Philadelphia y vinagreta de nueces
servido con ensalada de rúcula

* * *

Enrollado de pavo con salsa de albaricoques, higos glaseados, papa Ana,
vainitas salteadas con tomate, camote y zapallo caramelizado

* * *

Panacota de nueces y frambuesas con nido de caramelo en salsa de mango

* * *

Café y Petit fours

Valor por persona \$18.18*

*** Impuestos y servicios están incluidos**

Opción No. 4

Tempura de salmón sobre cubos de aguacate, rúcula y piñones tostados
con salsa teriyaki

* * *

Lomito fino de ternera al grill sobre hongos del bosque en salsa merlot
y guarnición de legumbres

* * *

Mini Croquenbouche con manjar, helado de vainilla y coulis de menta

* * *

Café y Petit fours

Valor por persona \$19.40 *

*** Impuestos y servicios están incluidos**