

Menú Fusión

Precio: \$120.000

Menú 10

Frutos del mar al gratín. Variedad de mariscos preparados en mirpoi macerados y mezclados en salsa marinera.

Lomo de res al vino. Lomo de res asado en parrilla en fondo de cocción, vino tinto, tocineta y tomate cherry.

Rolatas de pollo relleno. Filetes de pechuga rellenos de jamón, queso y tomates confitados, aderezados con salsa teriyaki.

Papa pera. Mezcla de papas blancas y amarilla con crema de leche, mantequilla, queso parmesano, horneadas o doradas.

Verdura tahi caliente. Variedad de vegetales salteados con pimienta, paprika en una base de mantequilla clarificada y salsa de soya.

Menú 11

Palmitos de cangrejo a la termidor. Salteados en una mixtura de pimentón, jengibre, champiñones aderezados con salsa tres quesos servidos con una tostada de pan horneada.

Suprema de pollo a la caciatora. Pechugas de pollo en salsa (fondo de res champiñones, tocineta, pimentón asado, cebolla roja y coulis de tomates y aceitunas negras.

Salmon con miel de maple y trocitos de naranja. Cuadril de salmón asado a la parrilla, bañados con miel, salsa de soya, jengibre y trocitos de naranja.

Milhoja de papa. Finas láminas de papa con crema de leche, huevo y queso (horneada)

Bouquetier de vegetales. Fino ramillete de verduras como pimentones asados, apio, suquinis verdes, suquinis amarillos, espárragos, y una vinagreta de reducción de acheto balsámico y aceite de oliva.



Tu Evento Perfecto

Menú 12

Ceviche de camarón. Montado sobre un barquillo de plátano macerados con jugo de mandarina, naranja y salsa de tomate.

Filet mignon. Medallones de res albardeada con tocineta en salsa de mi glasé y champiñones.

Robalo en salsa de mariscos. Medallones de pescado macerados con especies y bañados con salsa de frutos del mar.

Arroz con panceta y champiñones. Fino arroz de grano largo preparados con champiñones, tocineta, especias y perejil.

Ensalada mediterránea. Preparada a base de lechugas verdes, queso tempura, aceitunas negras, suquinis verdes, suquinis amarillos, tomate, manzana, maíz tierno y vinagreta de maracuyá.

