



## Bosa o preboda Opción 3

Precio: \$165.000

### Bienvenida

Coctel de bienvenida

### Entrada

Calamares rebosados en mayonesa

Ceviche de pescado

Coctel de camarón

### Plato fuerte

1) robalo de mar olano

Filete acompañado con espagueti con salsa de mariscos y queso gratinado.

2) camarones olano (sugerencia del chef)

En plato con compartimientos y cuatro salsas (ajillo, brigitte, cartagena y pasión), acompañado con arroz de coco y verduras al wok

3) pavé (sugerencia del chef)

Centro del lomo de res macerado en vino, con spaghetti y mostaza dijon.

### Opciones vegetarianas

Berenjena a la parmesana

Capas de berenjena, salsa napolitana y queso mozzarella, gratinado con parmesano.

Champiñones olano:

Champiñones salteados, rellenos de ricota casera, acompañados de quinua, crema de maíz de choclo y vegetales crudos con un queso de soja.

### Bebidas

# Donde Olano

---

limonada natural o gaseosa o jugo natural

## **Postre**

Flan de coco o flan de café

Valor menú \$ 165. 000 por persona+ servicio voluntario