



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