



Buffet deluxe

Precio: \$150

Entradas

Crema de ahuyama con semillas de calabaza asadas y perejil crujiente, canastas de plátano rellenos de ceviche tropical, anillos de calamar con salsa tártara

Fuertes:

Filete de pescado crocante, medallones de res bañados con salsa de queso azul o vino tinto, pechuga asada bañada con salsa blanca, tomates cherris, albahaca y pistacho, medallones de cerdo ahumado bañados con salsa de mango biche

Acompañado de

Arroz de coco, chips de plátano y malanga, papas casco al romero, arroz playa y mar con mariscos

Estación de ensalada

Mix de lechugas, tomate, pepino, berenjena asada, brócoli, coliflor al horno, maíz dulce y aceitunas con pan de la casa y dos tipos de vinagreta

Estación de postres

Mousse de mango, panacota con frutos rojos, tartaletas de frutas y mini brownies de la casa

Bebida

Acompañado por jugo natural o bebida burbujeante no alcohólica