



## Menú de eventos #1

Precio: \$110.000

### Entrada

Panne cook de sopa de champiñones.

### Plato fuerte

Lomo de salmón napado con cremosa salsa de chontaduro, acompañado de verduras mediterráneas y rosetas de papa criolla, especias con semillas de amapola y ralladura de limón.

### Postre

3 leches con base crocante de galleta de café, salsa de arándanos.

### Bebida

Soda de frutos de temporada.

### Brindis

Champagne especial de la casa 1 por persona