



Menu de eventos #2

Precio: \$95.000

Entrada

Ceviche del chef mezcla de camarones, trozos de salmón, anillos de calamar, cebolla cabezona morada, ajo, cilantro fresco sobre un cilindro de aguacate.

Plato fuerte:

Suprema de pollo a la mostaza griega acompañado de un timbal de zucchini verde relleno de queso, crema, frutos secos espinaca y albahaca gratinado y cremoso de papa criolla decorado con mazorca dulce.

Postre

Vacherin y pavlova

Bebida

Soda de frutos rojos

Brindis

Champagne de la casa