



Menú de Gala

Precio: \$65.000

Menú 1

Ensalada Mediterránea:

Plato Fuerte: Ahumado de pollo con reducción de mandarina Pure de papa cremoso con tocineta y
cebollines Zanahorias glaseadas al tomillo

Postre: Leche Asada al brandy

Menú 2

Entrada: Crema de pollo y almendras

Plato Fuerte: Pescado blanco Latinoamericano con crema de langostinos, Croquetas de yuca y
Vegetales del día salteados

Postre: Profiteroles con crema de café

Menú 3

Melanzane: Berenjenas apanadas servidas con salsa napolitana, albahaca fresca y queso fundido
con orégano.

Plato Fuerte: Carnitas de Res a la plancha, rellenas de queso campesino, marinadas con cilantro y
achiote, Timbal de aguacate y tomate Arroz Blanco con frutos secos

Postre: Bavaroise de maracuyá con frutos rojos

Menú 4

Veloutte de palmitos de Cangrejo y romero Servida con tostada de baguete con queso fundido.

Plato fuerte: Ternera apanada al queso con aroma de orégano Lechuga romana con alioli y
crutones, Criollitas rancheras con tocineta y cebolla salteada.

Postre: Crepe de fresas y chocolate

Menú 5

Ensalada tibia de espinaca, platanitos maduros y chorizo,

Plato fuerte: Paillard asado (corte de pollo delgado a la plancha con albahaca fresca), Papas bravas

Vegetales de temporada al wok

Postre: Milhoja francesa

Menú 6

Ensalada de langostino, papa y mayonesa de naranja

Sherbet de limón y grapa

Plato Fuerte 1: Pequeño pollo relleno de champiñones, y croquette de arroz con bacon

Plato Fuerte 2: Medallón de cerdo en soya de limón Con rugula, parmesano y tomate fresco

Postre: Dúo de sensaciones: Manzanas flambee al cointreau y rollito suizo.

Menú 7

Crema Gamberi al curry

Sherbet de maracuya al pisco

Plato Fuerte 1: Risoto de vegetales y medallón de pollo grille

Plato Fuerte 2: Tournedó Alaska, flambee a la mesa Ensalada romana y tomates secos

Postre: Mouse de caramelo y limón en salsa tibia de vainilla