

APERITIVOS

PISCO SOUR, VINOS BLANCO Y TINTO, JUGOS NATURALES
Y MINERALES.

APPETIZER

I Canapés de bar (4 bocados por persona)

Selección de Choux con rellenos del Chef
Romanitas de Merluza Austral con salsa de mandarinas
Queenes de Res en salsa al Roquefort

ENTRADA

Carpaccio del pacifico

(Laminas de salmón, corvina y coronado de gamba, con aros de cebolla, en limoneta de oliva y alcaparras, aromatizado con queso gruyere).

PLATO PRINCIPAL

FILETE MIGNON GOURMET

MEDALLON DE FILETE DE RES, NAPEADO EN SALSA DE CHAMPIGNONES Y JAMÓN
SERRANO AL VINO TINTO, ACOMPAÑADO DE CANOA DE CREMA DE ESPINACAS,
ESPÁRRAGOS A LA MANTEQUILLA Y PAPAS NOISETTE

POSTRE

PROFITEROLES CON HELADO, CREMA PASTELERA, SALSA DE CHOCOLATE AL
COINTREAU

Café de Grano e Infusiones
Bebidas y Minerales

DE NUESTRA CAVA

CABERNET SAUVIGNON SAUVIGNON BLANC O CABERNET MONTE SUR,VIÑA CASAS
PATRONALES DO VALLE DEL MAULE