

### **MINI COCKTAIL**

Bolitas de carne salsa al vino  
(2 pp)

Ceviche mixto (1 pp)

Congrio crocante con salsa  
de piquillo y parmesano  
(2 pp)

### **ENTRADA**

(plato intercalado por comensal)  
Roast beef de filete macerado y  
hojas verdes

o

Tiradito de camarón a la  
parmesana y papas hilo

(opción vegana)

Ceviche de champiñones, palta  
asada y palmitos

### **PLATO DE FONDO**

(plato intercalado por comensal)

Salmón con salsa de  
camarones sobre quinoto  
cremoso con brunoise de  
verduras asadas.

o

Medallones de filete con  
salsa de avellana europea.  
Acompañada de papas  
rellenas de Mozzarella.

(opción vegana)

Berenjena asada rellena de  
pino de verduras, tomatacán  
criollo y papas chips.

### **POSTRE**

Tiramisú Giratorio

(opción vegana)

Copa de helado vegano

### **BEBIDAS**

#### **APERITIVO**

Chardonnay sour, espumante,  
pisco sour o jugo

#### **LIBRE**

Vino por copa, agua purificada o  
bebida

---

### **VALOR**

\$45.500 por persona

(IVA incluido)

No incluye propina

---