

MENÚ SEMANAL

(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Ensalada César con pollo** (*Mix de lechugas, filetitos de pollo, queso parmesano, crutones y aderezo César*).
- **Timbal de coucous con vegetales salteados, láminas de salmón ahumado, dressing de yogurt natural con ciboulette y un toque de limón de pica.**
- **Tártaro de palmitos y champiñones con mayonesa con toques de mostaza Dijon y limón acompañado de brusquetas.**
- **Ensalada del chef** (*Mix de hojas verdes, choclo baby, champiñones, tomate cherry y queso mozzarella*).
- **Causa de atún** (*Timbal de papas con atún, palta y huevo duro*).
- **Roll de pollo relleno con vegetales, mix de hojas y mayonesa al cilantro.**
- **Crema de zapallo italiano.**

PLATOS PRINCIPALES

- **Suprema de ave marinada a las finas hierbas con salsa de setas, acompañada de papas salteadas con cebolla y tocino.**
- **Braseado de res acompañado de puré de champiñones y papas.**
- **Pescado del día con salsa de limón acompañado de arroz Pilaf y vegetales salteados.**
- **Pechuga de pavo con salsa de oporto acompañado de puré de arvejas.**
- **Ravioles de carne con salteado de vegetales en salsa pomodoro.**
- **Boeuf Bourguignon con arroz al ciboulette.**
- **Estofado de cerdo acompañado de charquicán criollo.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Leche asada con salsa de caramelo.**
- **Bavaroise de frutos rojos.**
- **Mousse de chocolate con salsa de frutilla.**
- **Mote con huesillo.**
- **Trilogía de leches.**
- **Suspiro Limeño.**
- **Torta de la casa.**
- **Ensalada de frutas de la estación.**

Cualquiera sea el número de comensales se debe elegir una sola alternativa de entrada, plato principal y postre para todos ellos.

** Se considera 1 hora para la entrega del servicio**

Menú Semanal

Incluye entrada, plato de principal, postre, bebida y café o infusión
\$14.500 + IVA por persona

Menú Semanal sin entrada

Incluye plato principal, postre, bebida y café o infusión
\$12.500 + IVA por persona

(Botella Individual Vino 187cc \$1.200+IVA)

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Timbal de quínoa con vegetales salteados con palta y mix de hojas.**
- **Ensalada Cesar Tradicional** (Mix de lechugas, queso parmesano, crutones y dressing César).
- **Ensalada de campo** (*Mix de hojas verdes, tomate, champiñón, palmitos, fondos de alcachofa, choclo baby, aceitunas negras y queso de cabra marinado en aceite de oliva*).
- **Ceviche de lentejas con leche de tigre.**
- **Crepes de champiñones y vegetales.**
- **Quiche de espinacas con hojas verdes y dressing de yogurt al ciboulette.**

PLATOS PRINCIPALES

- **Ñoquis de papa con salsa de setas con un toque de queso azul.**
- **Risotto de vegetales salteados con un toque de aceite de trufas blancas.**
- **Tortilla de vegetales acompañada de papas gajo salteadas con un toque de cilantro fresco.**
- **Canelones de zapallo italiano relleno de vegetales con salsa pomodoro.**
- **Fideos de arroz acompañados de vegetales salteados al estilo thai.**
- **Zapallos italianos rellenos de guiso de verduras con huevo frito.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Mote con huesillo.**
- **Peras al vino tinto.**
- **Ensalada de fruta de la estación.**
- **Mousse de chirimoya.**
- **Torta de la casa.**

Cualquiera sea el número de comensales se debe elegir una sola alternativa de entrada, plato principal y postre para todos ellos.

** Se considera 1 hora para la entrega del servicio**

Menú Vegetariano/ Vegano

Incluye entrada, plato de principal, postre, bebida y café o infusión

\$14.500 + IVA por persona

Menú Vegetariano/ Vegano

Sin Entrada

Incluye plato principal, postre, bebida y café o infusión

\$12.500 + IVA por persona

(Botella Individual Vino 187cc \$1.200+IVA)

MENÚ EJECUTIVO
(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Ceviche al estilo peruano** (*Acompañado de leche de tigre, choclo peruano y cancha tostada*).
- **Ensalada Griega** (*Mix de hojas verdes con vegetales asados y queso de cabra*).
- **Espárragos envueltos en tocino asado con salsa de queso azul y mix de hojas.**
- **Tiradito de res** (*Finas láminas de vacuno aderezadas con salsa criolla*)
- **Ensalada Capresse** (*Láminas de tomate, queso chacra y albahaca*)
- **Rolls de salmón ahumado relleno de queso crema, espárragos y ciboulette con mix de hojas verdes.**
- **Ajaco de res.**

PLATOS PRINCIPALES

- **Lomo de res con salsa de setas acompañado de gratín de papas.**
- **Stroganoff de cerdo acompañado de polenta cremosa con toques de tomate y albahaca.**
- **Filete de salmón con pesto de albahaca acompañado de pastelera de choclo.**
- **Suprema de pollo con salsa de azafrán, acompañado de arroz exótico.**
- **Fetuccini en salsa Margarita.**
- **Sobrecostilla de res al jugo acompañado de papas salteadas con toques de ajo y cilantro.**
- **Ñoquis de papas con salsa boloñesa de carne mechada.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Creme caramel con salsa de toffee.**
- **Torta de yogur.**
- **Trilogía de chocolate.**
- **Mini tartaleta de frutas.**
- **Panacota de berries.**
- **Pie de limón.**
- **Ensalada de frutas de la estación.**

Cualquiera sea el número de comensales se debe elegir una sola alternativa de entrada, plato principal y postre para todos ellos.

Se considera 1 hora para la entrega del servicio

Menú Ejecutivo

Incluye bebida, café o infusión y un bombón de chocolate por persona.
\$16.000 + IVA por persona

Menú Ejecutivo sin Entrada

Incluye bebida, café o infusión y un bombón de chocolate por persona.
\$14.500 + IVA por persona

(Botella Individual Vino 187cc \$1.200+IVA)

MENÚ MR
(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- Peras glaseadas envueltas en jamón serrano, hojas de rúcula y queso azul.
- Tataki de atún en costra de semillas de sésamo, con mix de hojas verdes y aderezo oriental.
- Chupe de centolla en bruschetta aromatizadas con hierbas.
- Timbal de quínoa con pebre casero con palta y roast beef con salsa a la mostaza.
- Crema de tomate con queso azul.

PLATOS PRINCIPALES

- Filete de res envuelto en tocino con salsa de Cabernet Sauvignon, acompañado de papas nativas salteadas y aromatizado con aceite de trufas.
- Lomo de cerdo relleno de espinaca y nueces, con salsa de arándanos acompañado de polenta gratinada con queso de cabra.
- Salmón con salsa de camarones acompañado de mil hojas de papas gratinadas con queso Gruyère.
- Canelones de centolla con salsa blanca y queso con toques de albahaca.

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- Crème Brûlée de Amarula.
- Chessecake de Maracuyá.
- Tiramisú de pistachos.
- Mousse de borgoña.
- Pavlova de chirimoya alegre.
- Ensalada de frutas de la estación.

Cualquiera sea el número de comensales se debe elegir una sola alternativa de entrada, plato principal y postre para todos ellos.

** Se considera 1 hora para la entrega del servicio**

Menú Neruda

Incluye bebida, café o infusión y una pastelería francesa.

\$19.000 + IVA por persona

(Botella Individual Vino 187cc \$1.200+IVA)