



CENAS
DEL PARQUE

¡OJALAMOS
BRILLAR

CENA DEL PARQUE I

BAR CÓCTELES (3 p.p. entre)

- Pisco Sour
- Cerveza
- Ramazzotti Sprit
- Moscow Mule
- Jugos de fruta natural
- Bebidas
- Agua mineral con y sin gas

BOCADOS FRÍOS (3 p.p. entre)

- Paté maison y Confit cibal
- Ceviche de salmón thai
- Causa limeña de camarón
- Vitello Tonnato
- Tofu, pebre de quínoa y palta en salsa de berries (V)

BOCADOS CALIENTES (6 p.p. entre)

- Croquetas de vegetales con salsa de yogurt
- Brocheta de lomo saltado
- Sándwich pejerrey con mermelada de tomate
- Yuca frita rellena de parmesano y carne braseada en demiglass
- Pastelera de choclo con salsa de albahaca

PRODUCTOS A LA MESA

- Pan y Mantequilla con sabores
- Infusiones, te y café grano molido selección
- Bebidas y agua
- Servicio de vinos tinto y blanco durante la cena

PLATOS DE ENTRADA ELEGIR ENTRE:

- Abanico de ave acompañada de mini ensalada de lechugas con tomates y coulis de pimiento
- Ensalada Wafu, palta, atún y salmón sellado
- Mini Timabal de quinoa con camarones y gazpacho
- Tiradito de pulpo en crocante de papas camote al oliva y mousse de ají amarillo
- Ensalada Caprese tradicional o Vegana

PLATOS DE FONDO ELEGIR ENTRE:

- Cerdo marinado en miel y merquén acompañado de puré de camote y vegetales glaseados
- Trio de pollo confit con puré de arvejas y beurre blanc braseado con hoisin y espinaca y apanado en panco acompañado de pure de zapallo
- Braseado de res con salsa al carmenere acompañada de pastelera y confitura de tomates.
- Quinoto de portobello trufado
- Canelones rellenos de camarón con salsa tres quesos

POSTRES A LA MESA ELEGIR ENTRE:

- Tiramisú con crocante de pistacho
- Profiterol relleno con diplomática de manjar
- Tres leches con crema de whisky
- Cremoso de Chocolates con coulie de berries

1,10 UF + IVA p.p.

CENA DEL PARQUE II

BAR CÓCTELES (3 p.p. entre)

- Pisco Sour
- Ramazzotti Rossato
- Menta Brut
- Cerveza
- Moscow Mule
- Jugos naturales
- Bebidas
- Agua mineral con y sin gas

BOCADOS FRÍOS (3 p.p. entre)

- Paté de Foie, confit de cibal y aspic de pistacho
- Ensalada fondos de alcachofa, champiñones y pimientos rojos (V)
- Brusqueta filete con salsa de perejil y alcaparra
- Albacora sellada con puré de zanahoria y cardamomo
- Tostada crapesce (V)
- Atún con puré de cebolla y sésamo

BOCADOS CALIENTES (6 p.p. entre)

- Brocheta de filete de res con salsa de queso de cabra
- Roulade de pollo relleno con camarones y pistacho
- Salmon con alcachofa barrigoule
- Ñoqui relleno de 4 quesos con salsa pomodoro casera (V)
- Cerdo de tres maneras
- Corazón de alcachofa tempura con azafrán (V)
- Egg Roll de prieta

PRODUCTOS A LA MESA

- Pan y Mantequilla con sabores
- Infusiones, te y café grano molido selección
- Bebidas y agua
- Servicio de vinos tinto y blanco durante la cena

PLATOS DE ENTRADA ELEGIR ENTRE:

- Ensalada de jamón serrano, tomates deshidratados, queso de cabra y chutney de pimientos asados
- Tartaro de atún con puré de limón
- Pulpo glaseado en salsa de anguila, papa rostti coulis de tomate y ensalada de cilantro
- Ensalada de Falafel y Palta (base de lechugas hidropónicas, tomates coctel palta, falafel y aderezo de yogurt)

PLATOS DE FONDO ELEGIR ENTRE:

- Solomillo de cerdo en costra de finas hierbas y salsa a la mostaza, acompañado de rissoto de hongos
- Filete de salmón con emulsión de albahaca acompañado de aumoniere rellenos de vegetales
- Filete de res envuelto en tocino acompañado de pastelera y salsa pesto.
- Filete de pollo relleno con tocino y espinaca salsa a las hierbas acompañado pure de arvejas
- Dhal de lentejas rojas con arroz basmati

POSTRES A LA MESA ELEGIR ENTRE:

- Mousse de chocolate con tierra de chocolate y albahaca
- Suspiro de limarí en ragoût de mango macerado en pisco
- Torrijas de brioche con cítricos

1,25 UF + IVA p.p.



CENA GOURMET

BAR CÓCTELES (3 p.p. entre)

- Pisco Sour
- Ramazzotti brut con berries
- Moscow mule
- French 75
- Copón de cerveza
- Jugos Naturales
- Bebidas
- Agua mineral con y sin gas

BOCADOS FRÍOS (3 p.p. entre)

- Tártaro de res con yemas de codorniz curadas e hilos de papa.
- Brusqueta caprese (V)
- Atún con puré de cebolla y sésamo.
- Ensalada de quínoa con vegetales baby (V)
- Albacora sellada con puré de zanahoria y cardamomo
- Ostión con puré de arvejita, salsa beurre blanc y toques cítricos
- Ceviche de corvina con leche de coco

BOCADOS CALIENTES (6 p.p. entre)

- Cubo de filete envuelto en tocino, queso azul y puré de pera
- Croqueta de loco.
- Ñoquis rellenos de 4 quesos (V)
- Ostras apanadas con puré de cascara de limón
- Pulpo glaseado en salsa unagui, papas rosti, coulis de tomate y cilantro
- Canelón de jaiba con salsa 3 quesos
- Veloute de topinambur (V)

PRODUCTOS A LA MESA

- Infusiones, te y café grano molido selección y bombones finos
- Pan a la mesa
- Vinos Gran Reserva, jugos naturales y agua

PLATOS DE ENTRADA ELEGIR ENTRE:

- Trio de carnes: plato de tartaro, carpaccio y carne braseada
- Tártaro de atún con puré de limón
- Textura de locos: loco servido en 3 formatos: carpaccio, mini ensalada y crema tibia
- Antipasto Vegano: pimiento piquillo, berenjenas maceradas, aceituna, queso vegano en aceite de oliva, espárragos glaseados con bruschettas

PLATOS DE FONDO ELEGIR ENTRE:

- Caneloni de centolla con salsa granapadano
- Filete Merluza austral acompañado de risotto de hogo porccini
- Asado de tira braseado en demiglass con puro de cebolla
- Filete gratinado con queso granapadano con salsa de zetas silvestre en demi glce, acompañado de pure de habas y sal de tocino
- Ñoqui relleno con queso vegano y salsa pomodoro

POSTRES A LA MESA ELEGIR ENTRE:

- Crumb de frambuesa
- Cotton Candy tree
- Parfait tropical en tierra de chocolate
- Mousse blanc con espuma de maracuyá y crunch de almendras

1,10 UF + IVA p.p.