

A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth and features several white plates of food, including what appears to be seafood and vegetables. There are also several clear wine glasses and water glasses. In the center of the table is a large, ornate brass vase filled with a bouquet of white roses. The background is softly blurred, showing other tables and chairs in a dimly lit restaurant setting. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

A L M U E R Z O S
D E L P A R Q U E

ALMUERZO DE TRABAJO

Confeccione su propio menú, seleccionando una entrada, un principal y un postre entre las siguientes opciones:

ENTRADAS

- Ensalada Caprese con aderezo de albahaca y pesto de aceituna
- Crema de zapallo camote con tostada de queso mantecoso gratinado
- Causa de ave acompañada de ensalada del huerto y salsa huancaína
- Ceviche de reineta en leche de tigre

FONDOS

- Suprema de ave rellena de tocino y espinaca con salsa beurre blanc acompañada de puré de arvejas.
- Beef bourdignon
- Quinoto de portobello trufado
- Reineta en mantequilla de alcaparras acompañado de vegetales asados a la provenzal.

POSTRE

- Crema catalana
- Parfait de maracuyá con fantasía de chocolate
- Bavaroise de frutilla

Café

Bebidas

0,70 UF + IVA p.p.





ALMUERZO EJECUTIVO I

Confeccione su propio menú, seleccionando una entrada, un principal y un postre entre las siguientes opciones:

ENTRADAS

- Tiradito de corvina en salsa de ají amarillo y rocoto,
- Duo de carnes, carpaccio y tártaro
- Sopa de cebollas y crutones de queso gruyere.
- Ensalada Wafu con palta, atún y salmón sellado

FONDOS

- Cerdo envuelto en tocino relleno de murtila y pera con puré de hongos
- Pollo confit con puré de arvejas y beurre blanc acompañado de puré de zapallo y verduras salteadas
- Filete de salmón grillado con salsa de limón acompañado arroz y verduras al wok
- Carne de res en su jugo acompañado de crocante de pastelera.

POSTRE

- Mousse de chocolate blanco y bitter,
- Crumbel de frambuesa
- Tiramisú con licor de café

**Café, Té, Infusiones,
Jugos de fruta, Bebidas y Agua Mineral.**

Copa de vino (Valor 0,06 UF + IVA p.p.)

0,83 UF + IVA p.p.

ALMUERZO EJECUTIVO II

Confeccione su propio menú, seleccionando una entrada, un principal y un postre entre las siguientes opciones:

ENTRADAS

- Carpaccio y tártaro de salmón en su dressing
- Pulpo glaseado en salsa de anguila papa rostí, colulis de tomate y ensalada de cilantro Tártaro de res al estilo tradicional.
- Timbal de quinoa y abanico de ave con aderezo de lemon grass

FONDOS

- Caneloni de centolla con salsa granapadano
- Braseado de wagyu horneado en cocción lenta con reducción de su jugo al carménère y servido con Risotto de tomate
- Pierna de cerdo braseada con puré de lentejas al azafrán y comino
- Merluza Austral acompañada de lasaña de vegetales

POSTRE

- Mousse de berries, salsa de manjar y crocante de avellanas,
- Parfait tropical en tierra de chocolate
- Crème brûlée de vainilla servido con frutos rojos.

**Café, Té, Infusiones,
Jugos de fruta, Bebidas y Agua Mineral.**

Copa de vino (Valor 0,06 UF + IVA p.p.)

0,92 UF + IVA p.p.





OPCIÓN VEGANA (TODOS LOS ALMUERZOS)

ENTRADAS

- Ceviche de champiñones
- Papa rellena con vegetales y mayonesa vegada a base de Aquafaba (el líquido de cocer garbanzos).
- Gaspacho

FONDOS

- Fideos de arroz con salteado de Tofu
- Tofu marinado y crocante en arroz con cilantro
- Ratatulle

POSTRE

- Brownie con helado
- Leche asada
- Tartaleta de Manzana