



**C Ó C T E L E S**  
D E L P A R Q U E

# CÓCTEL BIENVENIDA

## BAR (1 p.p. entre)

- Jugos naturales
- Bebidas
- Minerales
- Pisco Sour
- Espumante

## BOCADOS FRIOS (2 p.p. entre)

- Ensalada de fondos de alcachofa champiñones y pimentón rojo (V)
- Sakana Tataki, mix salmon, atun y camaron aderezado con aceite de sésamo y cebollin

## BOCADOS CALIENTES (2 p.p. entre)

- Mini pastelera de choclo (V)
- Cubos de filete envuelto en tocino con queso azul y puré de pera

**0,3 UF + IVA p.p.**

\*Disponible solo contratando otro coctel, almuerzo o cena.





# CÓCTEL DEL PARQUE I

## BAR CÓCTELES (2 p.p. entre)

- Jugos naturales
- Bebidas
- Minerales
- Pisco Sour
- Mojito frambuesa
- Espumante Brut
- Ramazzotti Sprit
- Gin Mule

## BOCADOS FRÍOS (5 p.p. entre)

- Sakana Tataki, mix salmón, atún y camarón aderezado con aceite de sésamo y cebollín
- Paté de foie, confit cibal y aspic de pistacho
- Vitello Tonnato
- Ostión con puré de arvejas, salsa berurre blanc y toques cítricos
- Ensalada de quinoa con vegetales baby (V)
- Brusqueta de filete con salsa de perejil y alcaparra
- Ceviche de salmón thai

## BOCADOS CALIENTES (6 p.p. entre)

- Quiche de espárrago y queso (V)
- Croquetas de vegetales con salsa de yogurt (V)
- Mini empanaditas de plateada de res
- Ñoquis rellenos de 4 quesos en salsa pomodoro
- Pastel de jaiba y puerros con queso de cabra
- Confit de pollo con salsa beurre blanc
- Brocheta de filete a la pimienta
- Sándwich pejerrey con mermelada de tomate

## BOCADOS DULCES (2 p.p. entre)

- Creme brulee
- Panacotta de frambuesa
- Mini Postre

0,75 UF + IVA p.p.

# CÓCTEL DEL PARQUE II

## BAR CÓCTELES (3 p.p. entre)

- Jugos naturales
- Bebidas
- Minerales
- Pisco Sour al jengibre
- Menta Brut
- Espumante Brut
- Ramazzotti Rosatto
- Moscow mule

## BOCADOS FRÍOS (7 p.p. entre)

- Crostini de jamón serrano
- Tostada crapesce (V)
- Ostión con puré de arvejas, salsa meuniere al azafrán y brotes de arveja
- Brusqueta filete con salsa de perejil y alcaparra
- Ensalada de fondos de alcachofa (V)
- Salmon curado con manzana verde, crema de raíz picante y sopa de pepino
- Albacora sellada con puré de zanahoria y cardamomo
- Shot de camarón con mousse de palmito

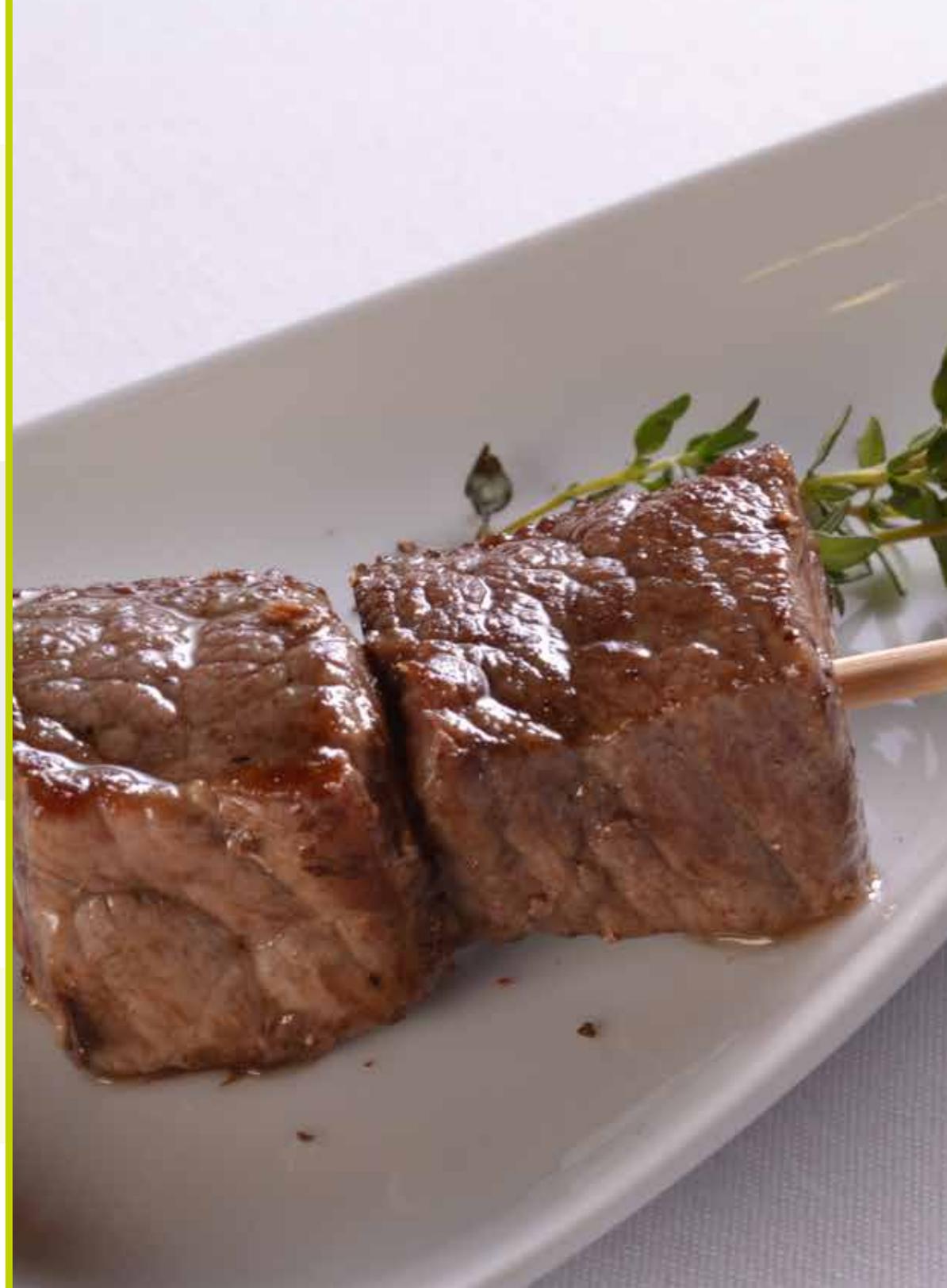
## BOCADOS CALIENTES (7 p.p. entre)

- Quiche de quinoa con espárragos y queso azul (V)
- Kebab en salsa de finas hierbas
- Salmon con alcachofa barrigoule
- Croqueta de loco
- Pastelera de choclo (V)
- Brochetas de filete de res gratinada con queso de cabra
- Cerdo de tres maneras
- Ñoquis rellenos de 4 quesos (V)

## BOCADOS DULCES (2 p.p. entre)

- Mousse de Chocolate blanco con salsa de berries
- Mini profitero relleno con diplomática de manjar
- Tiramisu
- Mini pastelería chilena

0,97 UF + IVA p.p.



# CÓCTEL FIESTA

## BAR CÓCTELES (3 p.p. entre)

- Jugos naturales
- Bebidas
- Minerales
- Vinos blanco y tinto
- Pisco Sour
- Mojito Cubano
- Espumante
- Tequila Sunrise
- Ramazzotti Rosatto

## 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)
- Albacorta sellada con puré de zanahoria y cardamomo
- Ostion con pure de arvejita, salsa beurreblanc y toques citricos
- 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
- Veloutte de topinambur (V)

## ESTACIÓN DE QUESOS (3 p.p. entre)

- Quesos: Brie, Camembert, mantecoso, gruyere y cabra
- Fiambres: jamón serrano, salame italiano, Jamón ahumado, jamón york y pastrami
- Selección de grissinis, brusquetas y panes blancos saborizados e integrales
- Frutos secos.

## ESTACIÓN SHAWARMA DE VACUNO (1 p.p. entre)

- Incluye lechuga, tomate y salsa especiada de yogurt

## BOCADOS DULCES (2 p.p. entre)

- Torta Opera
- Mini Postre
- Mini suspiro limeño

## BAR LIMITADO (2 p.p. entre)

- Pisco Mistral 35°
- Ron Havana Club Añejo especial
- Vodka Absolut Original
- Jugos y bebidas

**1,10 UF + IVA p.p.**



# CÓCTEL LOUNGE

## BAR CÓCTELES (Por 4 horas)

- Jugos naturales
- Bebidas
- Minerales
- Vinos blanco y tinto
- Pisco Sour a la peruana
- Mojito Frambuesa
- Espumante Brut
- Ramazzotti Spritz
- Pisco Mistral 35° con bebida a elección

## BOCADOS FRÍOS (8 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)
- Albacorta sellada con puré de zanahoria y cardamomo
- Ostion con pure de arvejita, salsa beurreblanc y toques citricos
- Ceviche de corvina con leche de coco
- Crostini de alcachofa con crema de centolla
- Causa limeña de camarón
- Ensalada de Centolla con pebre de palta

## BOCADOS CALIENTES (8 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
- Veloutte de topinambur (V)
- Empanada de plateada
- Brochetas de ave tex mex (Panko y aguacate)
- Costillas de cordero con salsa whisky con polenta de verduras

## BOCADOS DULCES (4 p.p. entre)

- Torta Opera
- Bombones finos rellenos
- Mini suspiro limeño
- Mini mouse de chocolate bitter
- Crumb de frambuesa
- Mini tres leches con crema de whisky
- Estación de café de grano e infusiones de te

**1,40 UF + IVA p.p.**





## **OPCIÓN VEGANA** (TODOS LOS CÓCTELES)

### **BOCADOS FRIOS**

- Ceviche e champiñones
- Mini Gazpacho
- Ensalada de fondos de alcachofa
- Ensalada de quinoa con vegetales baby

### **BOCADOS CALIENTES**

- Brochetas de tofu con salsa agridulce
- Mini Ratatulle
- Empanaditas Masa filo rellenas de espinaca
- Falafel con salsa de yogurt (de soja)