

Menús Especiales

- Menú 1** Entrada: pañuelo de hojaldre con mariscos
Sorbete: café con banana
Principal: tourneado de res en salsa de tres pimientos, guarnición de perlas de papanabo y zanahoria, papa a la crema, soufflé de espinaca
Postre: bacherín de guanabana en salsa de chocolate.
- Menú 2** Entrada: rosa de jamón ahumado bayenne o trucha marinada en su guarnición, (lechuga, tomate, mango, palmito y salsa de maracuya).
Sorbete: de menta
Principal: lomo de cerdo cordón rouge en salsa oporto con jamón serrano o tocino, zucchini sobre pisto, rosa de zanahoria, cabezas de brócoli, papa berny
Postre: tiramisú con salsa de coñac y compota de mora.
- Menú 3** Entrada: bisque de langostinos con capuchino de perejil
Sorbete: de melón y menta
Principal: valontines de pollo en salsa cremosa, soufflé de zanahoria y choclo o según temporada, pimientos al grill, papa torneada
Postre: mousse de mariposa de chocolate con salsa de uvillas o kiwi.
- Menú 4** Entrada: paté de ternera o pato sobre cama de vegetales
Sorbete: maracuyá
Principal: tourneado de pescado con cebolla puerro sobre mango, puré de papa, vegetales de temporada
Postre: canasta de fruta mediterránea con salsa de maracuya.
- Menú 5** Entrada: canelones de mariscos
Sorbete: fresa
Principal: caracol de lomo con duxele de hongos y salsa de taxo, puré de espinaca, atado de zanahoria, perla de zapallo
Postre: copa selva negra.
- Menú 6** Entrada: nido de codorniz
Sorbete: limón
Principal: cordón blue de pollo, filet mignon, manzana caramelizada con col morada, perla de zapallo, perlas de papanabo, perlas de zanahoria, atado de vainita
Postre: Copa Fantasía (Helado de vainilla, kiwi, sandías, papaya, crema chantilly, salsa de mora y chocolate)