

Cena Año Nuevo

Cena de cuatro tiempos

2025

Un viaje culinario diseñado para dar la bienvenida al nuevo año con sabores sofisticados y memorables.

APPETIZER

Maridaje: 1 copa de espumante.

- Ostión gratinado en 4 quesos con toques cítricos.
- Ostra fresca con una emulsión acida y toques de salsa de ají verde.
- Tiradito de atún, con cubitos de pepino, con salsa cevichera y un toque de ají amarillo, coronado con queso parmesano crujientes.

ENTRADAS

Maridaje: 1 copa de Chardonnay Errazuriz Max.

Timbal Marino:

Láminas de palta cremosa, tártara de salmón y atún fresco, finalizado con centolla desmenuzada y salsa acevichada, toques de rocoto.

Timbal de Quinoa:

Quinoa orgánica con vegetales grillados (espárragos, champiñones, fondos de alcachofa), acompañado de tomatitos Cherry confitados y un suave dressing de yogurt natural, aceto balsámico y ciboulette.

PLATOS DE FONDO

Maridaje: 1 copa de espumante.

Filete Grillado

Filete de res envuelto en tocino ahumado, acompañado de un cremoso de arroz infusionado con caldo de hongos y de setas silvestres (ostra, shiitake y portobello) y salsa de vino oporto.

Congrio en esencia de cítricos

Congrio marinado en una reducción de naranja, limón y jengibre, servido con una salsa de machas al jerez, un puré rústico de papas nativas y zapallo camote asado, acompañado de verduras torneadas salteadas al perfume de hierbas frescas.

POSTRE

Maridaje: 1 copa de Doña Dominga Gran Reserva Carmenere o espumante.

Ópera de Chocolate Deluxe:

Capas de mousse de chocolate blanco y negro con un toque de licor de naranja, montado sobre un brownie de chocolate belga con pistachos y salsa de frutos del bosque.

BEBIDA DURANTE LA CENA

1 opción por persona: Vino Gran Reserva, espumante, jugos naturales, cerveza, bebida o agua mineral. Bajativo al cierre de la cena: Whisky Ballantine's Finest, Red Label, Gin Beefeater, Pisco Mistral 40° Añejado., Ron Havana Club. Cierre de la velada: Té de selección, infusiones naturales o café espresso

MEDITERRÁN

RESTAURANTE

VALOR DEL MENÚ: \$70.000

Cena Año Nuevo

Menú de Niños

2025

Un viaje culinario diseñado para dar la bienvenida al nuevo año con sabores sofisticados y memorables.

PLATO PRINCIPAL

Pollito Cordon Bleu Miniatura:

Láminas de palta cremosa, tártara de salmón y atún fresco, finalizado con centolla desmenuzada y salsa acevichada, toques de rocoto.

Opción 1: Papitas duquesas caseras.

Opción 2: Ensalada con Mix de hojas verdes, láminas de palta y tomatitos Cherry, y un aderezo suave de limón.

POSTRE

Cup cake de chocolate Navideño:

Mini cup cakes de chocolate con frosting de colores decorados con confites y chispas de chocolates

BEBESTIBLE

Incluye 2 líquidos por niño, a elección:

- *Jugos naturales.*
- *Bebida.*
- *Agua mineral.*

MEDITERRÁN

RESTAURANTE

VALOR DEL MENÚ: \$30.000