



Menu de Gala (2 Carnes)
\$43.900 por persona + IVA

Escoger una entrada, una ensalada y un acompañamiento:

– **Entradas**

1. Crema de zapallo con pollo y jengibre
2. Fusión de ceviches (mango, camarones, mero al estilo peruano y granizado de maracuyá)
3. Crema de portobellos con polvo de tocineta
4. Crema de mariscos

– **Ensaladas**

5. Cesar (Lechuga romana, Croutones, parmesano y aderezo Cesar)
6. Mediterránea (tres lechugas con tomates cherry, corazones de palmito, maíz tierno y fresas)
7. Antipasto de atún (variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y mezclados con atún y kétchup)

– **Acompañamientos**

8. Papa duquesa (papa puré con queso y mantequilla moldeada en manga y horneado)
9. Arroz a las 7 hierbas (salteado con perejil, cilantro, estragón, hierbas de provence, orégano, comino y ajo)
10. Arroz turco (arroz dorado con mantequilla y fideos)
11. Arroz almondini (arroz elaborado con jengibre y ajonjolí)



Escoger dos carnes:

– Res

- 12. Lomito de res al atún (medallón de lomito en salsa emulsionada con atún fresco y especias)
- 13. Medallón de res balsámico (lomito de res en una reducción de vinagre balsámico, vino tinto y miel)
- 14. Lomo mediterráneo (oportó, aceitunas negras, cebolla confitada)
- 15. Lomo de Amberes (perfumado con orellanas y estragón francés)

– Pollo

- 16. Suprema de pollo en salsa de maracuyá y naranjas confitadas
- 17. Pollo al jerez y ajonjolí (con jamón y queso)
- 18. Pollo Hindú (salsa curry, coco y miel)
- 19. Suprema de pollo tres quesos (queso parmesano, mozzarella y azul)

– Pescado

- 20. Salmon Menier (salsa de mantequilla, limón, perejil y especias)
- 21. Turbante de mero Thermidor (filete de mero enrollado bañado en salsa bechamel, mostaza, vino blanco estragón, pimienta cayena.)
crustáceos perfumada con especias y brandy)

– Cerdo

- 22. Bondiola de cerdo en salsa alemana (cerveza, vino y especias)
- 23. Bondiola de cerdo en salsa de tamarindo y cassis