

CENA DE AÑO NUEVO

Desde las 20:00 Hrs. a 01:00 Hrs
Estacionamiento liberado

APPETIZER

Causa de menta con tataki de atún
Ostión gratinado a la batayaki
Bombón de mechada en salsa de zarzaparrilla

ENTRADAS BUFFET

Variedad de quesos y fiambres.
Salmón, pulpo.
Sushi.
Variedad de ensaladas.
Espárragos con roulade de jamón serrano, mousse de queso y peras caramelizadas.
Fondo de alcachofa con mousse de palmito y damasco turco.
Roast beef a la mostaza.
Pana cotta de champiñón y tostadas.
Quiche de tomate, queso mozzarella y albahaca.
Cyosas de camarón.
Arancini de queso cabra.
Variedad de ceviches.
Camarones con salsa de mango.
Tártaro de verduras y guisantes.
Ceviche de champiñón.

PRINCIPAL (A ELECCIÓN)

Filete de res con tarta de papa y camote gratinada con queso de cabra
acompañado de salsa de vino tinto a la frambuesa.
Róbalo acompañado de capelleti de tinta de calamar relleno con ragout de camarones
en salsa beurre blanc, gel de limón jengibre y gel de naranja

POSTRES

Macarrons rellenos.

Mini tartaletas.

Mini tortas.

Tiramisu.

Cremacotta mango.

Cremacotta berries.

Trifle piña colada.

Mini pastelería.

Fruta de la estación.

BAR ABIERTO

Espumante

Vino CS/SB

Ramazzotti

Pisco sour

Whisky 6 años

Ron

Pisco

Bebida y jugos

VALORES

Preventa Adulto \$ 125.500 IVA incluido por persona (hasta 17 de diciembre)

Presale Adult \$125.500 Tax included per person (until December 17th)

Venta adulto \$144.500 IVA incluido (después 17 de diciembre)

Adult sale \$144.500 Tax included (After December 17h)

Preventa Menú Niños \$ 68.400 IVA incluido por persona.

Presale Kids menú \$ 68.400 Tax included per person.

Venta Menú Niños \$ 72.000 IVA incluido por persona.

Sale Kids menú \$ 72.000 Tax included per person.

Se considera niño hasta los 12 años.

A person is considered a child until the age of 12.



PLAZAELBOSQUE
EBRO