

CENA DE NAVIDAD 2025

Desde las 20:00 Hrs. a 23:00 Hrs
Estacionamiento liberado

APERITIVO / APÉRITIF

Pisco Sour, Copa de Espumante, Mojito, Bebida o Jugo.
Pisco Sour, Sparkling Wine, Mojito, Soft Drink or Juice.

APPETIZER

Roulade de jamón serrano relleno con mousse de alcachofa, espárragos y chifonade de rúcula.
Serrano ham roulade stuffed with artichoke mousse, asparagus and arugula chiffonade.
Pana cotta de salmón en salsa de crema acida, rábanos encurtidos sobre tostada de la casa.
Salmon panna cotta in sour cream, pickled radish over a homemade toast.
Mini empanadita de pollo y pastelera de choclo.
Mini Chicken and corn pastry empanada.

ENTRADA (A ELECCIÓN) / STARTERS (CHOICE)

Ceviche Mixto/ Mixed Ceviche.

Ceviche mixto de salmón, atún y camarón, con cebolla morada, pimientos y cilantro, marinado en salsa acevichada acompañado de choclo peruano, chips de papa camote y maíz cancha. Mixed ceviche of salmon, tuna and shrimps, with purple onion, peppers and cilantro, marinated in ceviche sauce, served with peruvian corn, sweet potato chips and toasted corn.

O / OR

Tártaro de Res/ Beef tartar.

Servido con espárragos, berenjena asada y alcachofas, dressing de limón y mostaza con tostadas de la casa. Served with Asparagus, roasted Eggplant and artichokes, lemon mustard dressing, and homemade toasts.

O / OR

Sabores del bosque en crocante de maíz
Ceviche de champiñones, garbanzos, palta y papas servido en crocante de tortilla de maíz, y puré de camote. Mushroom ceviche with chickpea, avocado and potatoes, served in a crispy corn tortilla, and sweet potato purée.

PRINCIPAL (A ELECCIÓN) / MAIN COURSE (CHOICE)

Filete de res/ Beef tenderloin.

Filete de res servido con ratatouille de verduras gratinado con queso de cabra, espárragos asados y salsa de pimienta. Ribeye steak served with ratatouille gratin with goat cheese, roasted asparagus and pepper sauce.

O / OR

Atún Oriental/ Oriental Tuna.

Cortes de atún sellado acompañado con gyozas de verduras, piñas asadas y pak choi en salsa tamarindo. Seared tuna served with vegetable gyozas, roasted pineapple and pak choi in tamarind sauce.

O / OR

Tortellini Dorati/ Tortellini Dorati.

Tortellini rellenos con zapallo camote, almendras tostadas, queso parmesano y ricota con toques de amaretto en mantequilla avellanada servida con rúcula y tomates cocktail.

Tortellini stuffed with butternut squash, toasted almonds, parmesan cheese and ricotta with touches of amaretto served in a hazelnut butter sauce with arugula and cherry tomatoes.

POSTRE (A ELECCIÓN) / DESSERT (CHOICE)

Delirio Dorado / Golden Delirium.

Crème brûlée dulce de leche perfumado al pisco, acompañado de tártaro de fruta de la estación y suave helado de vainilla. Pisco scented milk caramel crème brûlée, served with a seasonal fruit tartar and soft vanilla ice cream.

O / OR

Rapsodia Frutal/ Fruit Rhapsodia.

Semi frío de frutos del bosque acompañado con helado de berries, coulis de arándanos y chía, gel de limón sutil, menta fresca y láminas de merengue crocante. Berries semifreddo served with a Berry ice cream, blueberry and chia coulis, lemon gel, fresh mint and crispy meringue.

O / OR

Tarta Frangipane/ Frangipane Tart.

Semi frio de chocolate de leche al 36% bañado con un espejo de chocolate bitter al 56% sobre una tartaleta de chocolate rellena con frangipane de cacao nuez, toffee de nuez, plátano caramelizado y ganache de chocolate blanco. Chocolate semifreddo with a bittersweet chocolate mirror glaze, over a chocolate tart stuffed with frangipane of cocoa and nuts, nuts toffee, caramelized banana and white chocolate ganache.

INCLUYE / INCLUDES

½ botella de vino Cabernet Sauvignon ó Sauvignon Blanc.

½ bottle of wine Cabernet Sauvignon or Sauvignon Blanc.

Bebida ó agua mineral.

Soft drink or water.

Café ó infusión.

Tea or coffee.

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

ENTRADA / STARTER

Empanada de queso y mini pizza.

Cheese empanada and mini pizza.

PRINCIPAL (A ELECCIÓN) / MAIN COURSE

Hamburguesa con papas fritas o Nuggets con papas fritas.

Hamburger or chicken nuggets with French.

POSTRE / DESSERT

Copa de helado con frutillas.

Ice cream cup with strawberries.

INCLUYE / INCLUDES

Jugo o Bebidas (2 por persona)

Juice or Soft Drinks (2 per person).

VALOR

Preventa Adulto \$ 75.000 IVA incluido por persona (hasta 15 de diciembre)
Presale Adult \$75.000 Tax included per person (until December 15th)

Venta adulto \$85.100 IVA incluido (después 15 de diciembre)
Adult sale \$85.100 Tax included (After December 15th)

Preventa Menú Niños \$ 26.500 IVA incluido por persona.
Presale Kids menú \$ 26.500 Tax included per person.

Venta Menú Niños \$ 28.500 IVA incluido por persona.
Sale Kids menú \$ 28.500 Tax included per person.



PLAZAELBOSQUE
EBRO