



**MENÚ  
EJECUTIVO**

**EXECUTIVE MENU**

**2026**

**LUNES/MONDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Crema de verduras con  
crutones a la mantequilla

Creamy vegetable soup  
with buttered croutons

## **PLATO PRINCIPAL** MAIN COURSE

Duo de carnes acompañado de papa  
rellena con verduras a la crema  
y salsa de Oporto

Chicken and pork duo served with a fried  
veggie stuffed potato cake and Port sauce

## **POSTRE** DESSERT

Semi frío de berries con salsa de  
frambuesa y crocante de chocolate bitter

Berries semifreddo with raspberry sauce  
and a bitter chocolate crisp



**MARTES/TUESDAY**

## **ENTRADAS** **STARTER**

Flan de zanahoria sobre crumble de pimiento y tártaro de verduras

Carrot flan on a bell pepper crumble and vegetable tartare

## **PLATO** **PRINCIPAL** **MAIN COURSE**

Pappardelle de betarraga en salsa de limón servido con camarones

Beetroot papardelle in lemon sauce served with schrimps

## **POSTRE** **DESSERT**

Pie de arándanos y limón  
Blueberry and lemon pie



Foto referencial

**MIÉRCOLES/WEDNESDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Ensalada Gohan de salmón y tortilla de huevo con salsa de Maracuyá

Salmon Gohan salad with and egg omelet and Passion fruit sauce

## **PLATO** **PRINCIPAL** MAIN COURSE

Carne braseada con arándanos, acompañada de pure mixto de papa camote al jengibre

Braised beef with blueberries, served with a ginger sweet mashed potatoes

## **POSTRE** DESSERT

Mousse aireado de chocolate con crujiente de avellana, helado de vainilla y compota de frutillas

Airy chocolate mousse with hazelnut crisp, vanilla ice cream and a strawberry compote



Foto referencial

**JUEVES/THURSDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Camarones salteados al ajillo sobre  
causa de betarraga crocante

Sautéed shrimp in garlic sauce  
over a crispy beetroot causa

## **PLATO** **PRINCIPAL** MAIN COURSE

Suprema de ave rellena con espárragos,  
servida con ensalada de quinoa tropical y  
vegetales encurtidos

Chicken breast stuffed with asparagus,  
served with a tropical quinoa salad  
and pickled vegetables

## **POSTRE** DESSERT

Creme Brûlée infusionada  
con menta y albahaca

Mint and basil infused Creme Brûlée



Foto referencial

**VIERNES/FRIDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Trifle de champiñón con mousse de alcachofas y berenjenas asadas

Mushroom trifle with artichoke mousse and roasted eggplant

## **PLATO PRINCIPAL** MAIN COURSE

Risotto de mariscos coronado con calamares apanados

Seafood risotto topped with breaded calamari

## **POSTRE** DESSERT

Roulard de limón y esponjoso de hierbas con gel de naranja y pomelo

Lemon and herb sponge cake roulard with orange and grapefruit gel

**enebro**  
RESTAURANT & COCKTAILS

**PLAZA EL BOSQUE**  
EBRO



Foto referencial



# ARMA TU PLATO O ENSALADA

**ALMUERZO ENEBRO**

**2026**

## ALTERNATIVA 1

### ARMA TU PLATO

Elige 1 proteína + 1 acompañamiento + 1 salsa

Opción 2: Arma tu plato +  
Bebida o Copa de Vino + Café

**\$18.900 CLP**

#### PROTEÍNAS

Lomo vetado · Salmón · Suprema de ave

#### ACOMPañAMIENTOS

Arroz Pilaf · Puré de papas  
· Verduras Salteadas

#### SALSAS

Demi-glacé · Pomodoro con albahaca  
· Beurre blanc



## ALTERNATIVA 2

### ARMA TU ENSALADA

Mix de lechugas + 2 vegetales + 1 proteína  
en formato complementario + 1 dressing

Opción 2: Ensalada +  
Bebida o Copa de Vino + Café

**\$17.200 CLP**

#### VEGETALES (Elige 2)

Palmitos · Palta · Tomate · Aceitunas · Pepino  
· Cebolla · Apio · Espárragos · Tomate Cocktail

#### PROTEÍNAS (Elige 1 formato complementario)

Suprema de ave · Camarones ·  
Salmón curado · Queso Chacra

#### DRESSINGS (Elige 1)

Limoneta · Aderezo cesar · Lactonesa mostaza miel ·  
Vinagreta aceto balsamico



Foto referencial