



**MENÚ
EJECUTIVO**

EXECUTIVE MENU

2026

LUNES/MONDAY

ENTRADAS STARTER

Crema de tomate con toques de albahaca
Tomato Cream with Basil

PLATO **PRINCIPAL** MAIN COURSE

Solomillo relleno con verduras, servido con
pastelera de choclo, papas al romero y
salsa de vino navegado

Pork tenderloin stuffed with vegetables,
served with corn pudding, Rosemary
potatoes and mulled wine sauce

POSTRE DESSERT

Torta de yogur frutilla
Strawberry yogurt cake



MARTES/TUESDAY

ENTRADAS STARTER

Duo de Carpaccio marino servido
con frutas y crutones

Seafood duo Carpaccio served
with fruits and croutons

PLATO **PRINCIPAL** MAIN COURSE

Fetuccini al pesto servido con kebab
de res en salsa de mani

Fettuccine al pesto served with beef
kebab and peanut sauce

POSTRE DESSERT

Cheesecake frío de arándanos
No bake Blueberry Cheesecake



Foto referencial

MIÉRCOLES/WEDNESDAY

ENTRADAS **STARTER**

Ensalada Cesar con pollo crispy
Caesar salad with crispy chicken

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

Pesca del día con persilade servido
con chiffonade de verduras

Fresh catch of the day with persillade
served with a vegetable chiffonade

POSTRE **DESSERT**

Semi frío de mango con miga crumble, gel
de limón menta y crocante de
chocolate blanco

Mango semifreddo with crumble,
lemon mint gel and white chocolate crisp



JUEVES/THURSDAY

ENTRADAS **STARTER**

Ceviche mixto del día servido
con chips de camote

Mixed ceviche served with
sweet potato chips

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

Milanesa de ave rellena con queso cheddar
servida con cous cous mediterráneo
y salsa de frutilla

Cheddar cheese stuffed fried chicken breast,
served with mediterranean couscous and
strawberry sauce

POSTRE **DESSERT**

Trifle tiramisú con frambuesa
y copos de merengue

Tiramisu trifle with raspberries
and meringue flakes



VIERNES/FRIDAY

ENTRADAS STARTER

Tiradito de salmón en salsa acevichada
servido con chips de verduras

Salmon tiradito with acevichada sauce
served with veggie chips

PLATO **PRINCIPAL** MAIN COURSE

Ravioles rellenos con carne cremosa
en salsa Putanesca

Beef Ravioli in Puttanesca sauce

POSTRE DESSERT

Profiterol craquelado relleno con ganache
montada de chocolate de leche y praliné
de avellana, plátano y salsa de toffee salado

Crackled profiterol stuffed with chocolate
ganache, hazelnut praliné, banana and
a salty caramel sauce

enebro
RESTAURANT & COCKTAILS

PLAZA EL BOSQUE
EBRO





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