



**MENÚ  
EJECUTIVO**

**EXECUTIVE MENU**

**2026**

**LUNES/MONDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Crema de pollo al curry  
Chicken curry cream soup

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

Tilapia crocante servida con ratatouille de verduras gratinado, papas hilo y salsa de albahaca

Crispy Tilapia served with a vegetable ratatouille gratin, crispy potato straws and basil sauce

## **POSTRE** DESSERT

Waffles con helado de frambuesa, berries, salsa de manjar y láminas de almendra fileteada

Waffles with raspberry ice cream, berries, milk caramel sauce and sliced almonds



Foto referencial

**MARTES/TUESDAY**

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

Arepa rellena con queso mantecoso y ensaladita fresca, aderezada con salsa Guasacaca

Arepa stuffed with creamy cheese and fresh salad, dressed with Guasacaca sauce

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

Chapsui de ave servido con arroz chaufan y wantán

Chicken chop suey served with fried rice and wonton

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

Peras al vino tinto  
Red wine poached Pears



Foto referencial

**MIÉRCOLES/WEDNESDAY**

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

Ensalada Waldorf; lechuga, apio, nueces, pasas, manzana, aceitunas y mayonesa al limón

Waldorf salad; lettuce, celery, walnuts, raisins, apple, olives and mayonnaise

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

Medallón de pavo relleno con frutos secos, servido con puré de manzanas y guiso de trigo mote

Turkey medallion stuffed with dried fruits, served with apple puree and wheat berries stew

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

Tronco de selva negra  
Black forest trunk



Foto referencial

**JUEVES/THURSDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Gyosas fritas rellenas de camarones y cebollines al jengibre sobre dip de verduras en salsa Teriyaki

Schrimp and scallion pan fried gyosas with ginger sauce, served on a vegetable dip and Teriyaki sauce

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

Plateada en su jugo servida con polenta gratinada y ensalada de guisantes

Cup of cube rol au jus, served with polenta gratin and pea salad

## **POSTRE** DESSERT

Trifle velvet con crema de queso y limón  
Velvet trifle with lemon cream cheese



Foto referencial

**VIERNES/FRIDAY**

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

Crepes de espinaca relleno con ragout de verduras gratinado

Spinach crepes with a vegetable and cheese ragout filling

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

Brochetas de ave acompañadas de papas bravas y salsa sour cream

Chicken skewers served with patatas bravas and sour cream

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

Eclair relleno con mango en compota y ganache montada con gel de maracuyá

Eclair filled with mango compote and whipped ganache served with a passion fruit 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