



**MENÚ  
EJECUTIVO**

**EXECUTIVE MENU**

**2026**

**LUNES/MONDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Pantrucas  
Chilean noodle soup

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

Arroz y cereales salteados con  
verduras y finos cortes de res

Rice and andean cereals stir fried with  
vegetables and thin sliced beef

## **POSTRE** DESSERT

Kuchen de manzana con helado de vainilla  
Apple pie with vanilla ice cream



Foto referencial

**MARTES/TUESDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Blinis estilo Caprese, mousse de queso de cabra, tomates asados y pesto de albahaca

Caprese style blinis, goat cheese mousse, roasted tomatoes and basil pesto

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

Risotto al vino tinto con trozos de carne mechada y salsa Bourgignon

Red wine risotto with shredded beef and Bourgignon sauce

## **POSTRE** DESSERT

Mil hojas rellenas con crema montada de chocolate bitter y frambuesas

Millefeuille cake with chocolate whipped cream and raspberries



**MIÉRCOLES/WEDNESDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Polenta al pesto frita sobre salsa de pimiento rojo acompañado de ragú de champiñones

Fried pesto polenta over a red pepper sauce and mushroom ragoût

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

Filete del mar a lo pobre

Fish fillet with french fries, stewed onion and topped with a fried egg

## **POSTRE** DESSERT

Panacotta de coco y piña colada  
Piña colada Panna Cotta



Foto referencial

**JUEVES/THURSDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Ensalada del chef, mix de hojas, queso apanado, nueces confitadas y peras con salsa de aceto y chocolate

Ched salad, mix of greens, breaded cheese, candied nuts and pears with a balsamic and chocolate dressing

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

Ave grille con pure de garbanzos estilo rustico, zapallitos salteados y salsa de naranjas

Grilled chicken breast with a rustic style chickpea purée, sautéed zucchini and Orange sauce

## **POSTRE** DESSERT

Kuchen de frutos secos con salsa de toffee  
Dried fruits pie with toffee sauce



Foto referencial

**VIERNES/FRIDAY**

## **ENTRADAS** STARTER

Tataki de atún servido en tortilla crocante con mousse de palta y salsa rocoto

Tuna tataki served on a crispy tortilla with avocado mousse and rocoto chili pepper sauce

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

Canelones de verduras gratinados en salsa de tomates y polvo de aceituna

Vegetable cannelloni au gratin in tomato sauce and olive powder

## **POSTRE** DESSERT

Banana Split en chocolate crocante con helado de berries

Banana Split in crispy chocolate with a berries ice cream



**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

#### ACOMPANIAMIENTOS

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