



# **CENA DÍA DE LOS ENAMORADOS 2018**

## **Aperitivo**

*Pisco sour, champaña, kir Royal, Aperol, jugo o bebida*

*Para acompañar su aperitivo 2 canapes de loco camarón*

## **Entrada**

### **Mix de hojas verdes**

*(mix de berros, rucula, lechuga hidropónica, jamón serrano, queso de cabra, sésamo y queso parmesano con aderezo agridulce)*

## **Plato de fondo**

### **Corvina salsa de jaiba**

*(Corvina grille con salsa de jaiba, acompañada de un delicioso Risotto de verduras)*

## **Postre**

### **Fondant de Chocolate**

*(Volcán de chocolate de centro liquido, acompañado de helado artesanal de frambuesa menta)*

***Te de hierbas o Café de grano***

*(Cena incluye una copa de vino reserva o bebida por persona)*

***Valor menú por persona \$24.000.-pesos***