



## Menú para bodas

Precio: \$35.000

### Entradas

- Spring Rolls (queso, champiñones y puerro).
- Spring Rolls de carne salteada.
- Crocante de maíz con ceviche de camarones.
- Timbal de aguacate con camarones apanados y pesto.
- Bruschettas de pan foccacia con antipasto y queso ricota.
- Ceviche peruano de camarones (maíz tierno, mango).
- Ceviche peruano de Róbalo (Leche de coco, maíz tierno y tomate baby).

### Principales - carnes

- Suprema de pollo en reducción de tamarindo y jengibre. °
- Pechuga de pollo con champiñones portobello y finas hierbas. °
- Pechuga de pollo en salsa de cítricos (naranja, limón, mandarina y canela). °
- Pechuga de pollo en salsa de queso tilsit ahumado. °
- Suprema de pollo en salsa de manzana, curry y canela. °
- Bondiola de cerdo a la BBQ con piña y vinagre balsámico. °
- Bondiola de cerdo en salsa de queso azul tomates secos. °
- Róbalo en salsa pomodoro con champiñón. °
- Róbalo apanado en coco en salsa de maracuyá. °
- Rollo de róbalo relleno de queso mozzarella y pesto. °
- Lomo de cerdo con melocotones y menta. °
- Lomo de cerdo en salsa de miel, soya y sésamo. °
- Roast Beef en salsa malbec y tocineta. °
- Roast Beef en reducción de tomates secos, cebollín y mostaza dijón. °
- Salmón en salsa de mango y jengibre.\*
- Salmón en reducción de mantequilla, ajos confitados, jerez.\*
- Lomito fino de res con pimienta rosada y alcaparras de soya y jugo de limón.\*
- Lomito fino de res en salsa de vino tinto y champiñón portobello.\*
- Lomito fino de res con chorizo, aceitunas y vino tinto.\*

# Restaurante San Savino Sabor & Vino

---

## Acompañamientos

Papa Souté (cubos de papa salteada con cebolla, pimentón y mantequilla).

Puré de papa (puré de papa con perejil).

Croquetas de papa.

Ensalada de papa (manzana, jamón y mayonesa).

Papas sour cream.

Puré de papa con almendras.

Timbal de papa con queso sabana.

Quiché Lorraine de espinacas, maíz tocineta y jamón .

## Guarnición

Panaché de vegetales (brócoli, coliflor, zanahoria, maíz, cebolla, pimentón, queso parmesano).

Salteado Thai (zanahoria, puerro, calabazín, pimentón, tallo de apio, semillas de ajonjolí).

Antipasto italiano (mango, berenjena morada, calabazín, zanahoria, brócoli y coliflor).

Croquetas de espinacas con queso parmesano.

Ensalada fresca (rúgula, lechuga romana, manzana, tomate cherry, vinagreta de maracuyá y jengibre).

## Infantil

Lasagna mixta (pollo y carne), papa francesa, copa de helado y gaseosa.

Spaguettis a la boloñesa o carbonara, papa francesa, copa de helado y gaseosa.

Lomo de res con queso fundido, papa francesa copa de helado y gaseosa.

## Bebidas y licores

Old Parr 12 años

Buchanan's 12 años

Something Special

Vino Norton

Vino Viña Maipo Vitral Reserva

Vino Las Moras Reserva

Vino Cusiño Macul Don Luis

Champaña Pierlant

Champaña Codorniu clásico semiseco

Cócteles sin licor

# Restaurante San Savino Sabor & Vino

---

Descorches

Whisky x 750ml \$ 000

Champaña, vino y/o crema de whisky x 750 ml