



Menú de gala

Precio: \$65.900

Entradas

- Salmón a la francesa (lonjas de salmón napeadas con crema de leche y limón gratinado con queso parmesano)
- Causa de pollo (papa puré moldeada, rellena de pollo desmechado)
- Crema de zapallo con pollo y jengibre
- Fusión de ceviches (mango, camarones, mero al estilo peruano y granizado de maracuyá)
- Crema de portobellos con polvo de tocineta
- Crema de mariscos
- Coquille de mariscos (canasta de plátano maduro rellena de camarones, palmitos de cangrejo y mero gratinado con queso parmesano)
- Bocconcinis con tomate a la mediterránea (tomates cherry, mozzarella, pesto)

Ensaladas

- Tabule (trigo americano, tomate, yerbabuena, cebolla morada y limón)
- Cesar (Lechuga romana, Croutones, parmesano y aderezo Cesar)
- Soufflé de verduras en pasta filo (salteado de Petit pois, zanahoria, habichuela, crema de leche, huevo, queso)
- Verduras calientes al wok en pasta filo (salteadas con jengibre, ajo, aceite de oliva, soya y salsa de ostras)
- Mediterránea (tres lechugas con tomates cherry, corazones de palmito, maíz tierno y fresas)
- Antipasto de atún (variedad de verduras salteadas en aceite de ajonjolí y mezclados con atún y ketchup)

Acompañamientos

- Papa argentina (papa puré amarilla, rellena de queso y viruta de papa con queso parmesano al gratín)
- Papa duquesa (papa puré con queso y mantequilla moldeada en manga y horneado).
- Papa rellena al gratín (cascos de papa rellenos con tocineta, champiñones y crema de leche)

Papa noisette (bolitas de papa fritas).

Arroz a las 7 hierbas (salteado con perejil, cilantro, estragón, hierbas de provence, orégano, comino y ajo).

Arroz turco (arroz dorado con mantequilla y fideos)

Arroz almondini (arroz elaborado con jengibre y ajonjolí)

Escoger dos carnes:

Res

Scalopina en salsa de queso brie (filetes de lomito napeados con salsa de queso brie y vino blanco)

Lomito de res al atún (medallón de lomito en salsa emulsionada con atún fresco y especias)

Medallón de res balsámico (lomito de res en una reducción de vinagre balsámico, vino tinto y miel)

Lomo mediterráneo (oportó, aceitunas negras, cebolla confitada)

Lomo de Amberes (perfumado con orellanas y estragón francés)

*Lomito especial 'Bahía' (3 medallones bañados en 3 salsas diferentes: queso, bourguignon y agraz) -

*Esta selección cuenta por dos y va con acompañante: Puré de papa

Pollo

Suprema de pollo en salsa de maracuyá y naranjas confitadas

Pollo al jerez y ajonjolí (con jamón y queso)

Rollito de pollo con piña en salsa de maní y limonaria

Pollo Hindú (salsa curry, coco y miel)

Suprema de pollo tres quesos (queso parmesano, mozzarella y azul)

Medallones de pollo al migñon (suprema de pollo albardada con tocineta y salsa de champiñones)

Pescado

Salmón Menier (salsa de mantequilla, limón, perejil y especias)

Salmón a la holandesa (salsa emulsionada con mantequilla, limón, sal, pimienta y huevos)

Turbante de mero Thermidor (filete de mero enrollado bañado en salsa bechamel, mostaza, vino blanco, estragón, pimienta cayena)

Mero en salsa parís (filete de pescado apanado a la española con salsa de crema de leche y camarones)

Robalo Lady Hamilton (filete de robalo en salsa bechamel, vino espumoso y uvas verdes)

Filete de mero a la Biscayne (coulis de crustáceos perfumada con especias y brandy)

Cerdo

Bondiola de cerdo en salsa alemana (cerveza, vino y especias)

Solomillo de cerdo a la mostaza

Lomo de cerdo en salsa de ciruelas

Cerdo BBQ en salsa Hoisin (salsa oriental)

Bondiola de cerdo en salsa de tamarindo y cassis