



Menú evento

Precio: \$70.200

Coctel de bienvenida: margarita de tamarindo.

Entrada:

Croquetas de jaiba con cremoso de ñame y ceviche de raya ahumada.

Plato fuerte:

Steak pimienta acompañado de risotto de champiñones

Bebida:

Limonada

Postre:

Torta de chocolate.