



Menú ALGARROBO

I. APERITIVO:

- pisco sour
- kir royal
- mango sour
- amaretto sour
- caipiriña
- mojito
- baylis
- bebidas
- agua mineral
- jugos naturales

II. CÓCTEL

- Gambas en dibs de cilantro
- Tarta de salmón ahumado en frío y sour cream.
- Empanadas plateada queso rockefort
- Crocante de pulpo
- Roll de filete con verduras salteadas en soya.
- Centolla al oliva y montada en masa crocante
- Ceviche agosto (camarón, salmón y corvina)
- Brochetas de pollo en salsa de jengibre

III. ENTRADA A ELECCION

- Tartar de reineta en reducción de aceto balsámico y aceite de perejil
- Cebiche ecuaroriano en croconate de parmesano aderezado en almibar de pimentón.

IV. PRINCIPAL

- Plateada preparada en horno de barro por 5 horas en salsa española acompañado con pure rustico.
- Medallón de res montado en patata al horno con pesto casero y acompañado de champiñón salteado en reducción de carmenere
- Café e infusión
- Mini chilenitos a la mesa
- chocolates

V. *BUFFET DE POSTRE.*

- Mouse de chocolate
- Mouse de limón
- Copa rose
- Suspiro limeño
- Marquis de chocolate
- pie de limón
- Mouse de manjar
- frutas de la estación
- peras en vino tinto
- bochetas de frutas
- cascada de chocolate
- parfait de papaya

VI. *MESÓN DE TORTAS*

- tres leches
- holandesa
- chocolate

VII. BEBESTIBLE

- Vino viña j bouchon
- Bebida
- Agua mineral

- Bar abierto
- Ron
- Pisco
- Vodka
- Cerveza.

VIII. MADRUGADA

- Ajiaco
- Tapaditos de ave
- Mini churrascos italianos

Nota:

- El whisky es proporcionado por el cliente
- musica no está incluida
- vino está incluido
- carpa, decoración e iluminación incluido

Valor menú p/p \$ 50.000

Saluda atentamente
Hacienda Santa Augusta



Hacienda
SANTA
AUGUSTA

LINDEROS
CHILE

DONDE
Augusto

