



## Menú CÓCTEL 2018

### **I. APERITIVO (BAR ABIERTO)**

- jugo natural
- Bebidas
- mineral
- Pisco sour
- Mango sour
- Aperol
- Kir royal

### **II. CÓCTEL FRIO**

- crostini pate de camaron
- centolla al oliva en masa crocante
- cebiche ecuatoriano
- crocante de pulpo
- roll de salmon en sour cream en salsa de soya
- crudo de res
- Tartar de reineta

### **III. COCTEL CALIENTE**

- Empanadas plateadas rockefort
- Calugas de congrio c /salsa de jengibre
- Machas parmesanas
- Locos apanados en parmesano en salsa agria
- Gambas dibs de cilantro
- Mini corvina rellena con mouse de jaiba
- Pupiette de verduras y carne

#### **IV. POSTRE**

- Copa rose
- Suspiro limeño
- Mouse de maracuya

#### **V. VINO**

- J buchón reserva carmenere

#### **VI. BARRA**

- Ron
- Pisco
- Vodka

Valor menú p/p \$ 45.000

#### **Nota**

- Servicio no está incluido.
- Wiski proporciona cliente.

Saluda atentamente  
Hacienda Santa Augusta