RESTAURANT
ISLA SECA
ZAPALLAR

CENA NAVIDAD

RESTAURANT ISLA SECA * 24 DICIEMBRE

Aperitivo a la Mesa

Copa de Espumante, Copa de Vino, Pisco Sour o Bebida

Bocados:

Ceviche de camarones patagónicos en leche de tigre al jengibre y mandarina mango

Rollito de jamón serrano, rúcula y parmesano

Entrada

Copa de Vino Sauvignon Blanc

Timbal de centolla austral en emulsión de palta y mango, con vinagreta de maracuyá, crujiente de tinta de calamar y microgreens orgánicos

Plato Principal

Copa de Vino Pinot Noir

Pechuga de pavo rellena (ciruelas, manzana verde, cranberries y nueces) acompañada con puré de castañas, papas nativas, chutney de durazno y merkén

Postre

Crème brûlée de manzanas asadas con crocante de avellanas y almendras, acompañado de helado artesanal de canela

Café y Dulces Navideños

Café de grano o té de Navidad (canela, clavo de olor, naranja)

Bombones caseros y galletas de jengibre

Bajativo

Cola de mono artesanal

$ 70.000

VALOR POR PERSONA. IVA INCLUIDO