



MENÚ NAVIDEÑOS

MENÚ OPCIÓN 1

ENTRADA

Milhoja de champiñones.

PRINCIPAL

Filet Migñon con papa gratinada y mix de vegetales con salsa de vino tinto.

POSTRE

Volcán de chocolate con helado de eucalipto

Valor por persona \$30 + IMP. Incluye 1 bebida soft y 1 copa de vino tinto.

MENÚ OPCIÓN 2

ENTRADA

Atún marinado en costra de queso parmesano y ajonjolí acompañado de hongos ostra salteados con ralladura de limón.

PRINCIPAL

Confit de pato horneado a la miel de mandarina acompañado de papa salteada y peras al vino tinto.

POSTRE

Tronco Navideño de chocolate con praliné de almendras y helado de cedrón.

Valor por persona \$35 + IMP. Incluye 1 bebida soft y 1 copa de vino tinto.

MENÚ OPCIÓN 3

ENTRADA

Ensalada de camarones y pulpo y mix de lechugas acompañada de aguacate, mango y palmito.

PRINCIPAL

Medallón de lomo acompañado de risotto de champiñones.

Pollo relleno con puré de calabaza y salsa de frutos rojos.

POSTRE

Tronco Navideño de vainilla con helado artesanal Sur.

Valor por persona \$38 + IMP. Incluye 1 bebida soft y 1 copa de vino tinto

MENÚ OPCIÓN 4

ENTRADA:

Láminas de lomo con mayonesa de pimiento morrón y alcaparras.

Langostino tempura al pesto de albahaca.

PRINCIPAL

Cochinillo al horno con papa salteada y champiñón acompañado de manzana caramelizada y salsa de romero.

POSTRE

Tronco Navideño de vainilla con helado artesanal Sur.

Valor por persona \$40 + IMP. Incluye 1 bebida soft y 1 copa de vino tinto.

MENÚ OPCIÓN 5

ENTRADA

Rillette de salmón ahumado con chutney de mango.

PRINCIPAL

Corvina a la mantequilla de hierbas con pasta fresca y salsa de jalapeño.

Pechuga de pavo al horno con salsa de naranja y membrillo acompañado de vegetales grillados y puré mixto de papa, zanahoria y calabaza.

POSTRE

Tartaleta de tomate de árbol acompañado de helado de la casa.

Valor por persona \$40 + IMP. Incluye 1 bebida soft y 1 copa de vino tinto.

Forma de pago para realizar la reserva: 50% anticipo, 50% al término de la reserva.

El contratante se compromete a cancelar la cantidad de menús contratados, independientemente que el número de asistentes sea menor al acordado.

Esperamos que esta cotización sea de su agrado, cualquier inquietud, estamos prestos a atenderlo.

María Augusta Aguinaga
SUR PARRILLA GOURMET
rs@surparrillagourmet.com
Telf. 2256739 / 0984116456