



## **ENTRADA**

Salmón marinado con quínoa al aroma de ají verde y salsa de palta.

Jardín marino sobre timbal de papa al ají verde con mix de lechugas.

Vichyssoise de papa con huevo de codorniz y cebolla caramelizada.

## PLATO PRINCIPAL

Filete de Merluza acompañada de mix de porotos y marinado de tomates.

Paila Marina: Salmón, congrio, camarones, choros y almejas.

Canelones rellenos con salmón ahumado y gratinado con queso parmesano.

## **POSTRES**

Leche Nevada.

Torta de panqueque naranja con helado de chocolate.

Copa de helado con salsa.

Ensalada de frutas de la estación.

## **BEBESTIBLES**

Agua / Gaseosa / Café americano / Té / Infusiones.

VALOR \$23.900 p.p.



