CENA NAVIDEÑA

Aperitivo

Foie gras de pato gratinado con pebre de mango a la mostaza.
Salmón semicocido envuelto en algas y caviar de limón.
Ostión a la parmesana.

Entrada

Carpaccio de pulpo con ragout de tomate confitado y
alcaparras, con tártaro de locos sobre papa bouchon.

Primer Fondo

Merluza Austral sobre arroz calduo con
mariscos del Pacífico y calamares apanados.

Segundo Fondo

Magret de pato sobre puré de papas con camote,
acompañado de esferas de berries.

Postre

Mousse de mora sobre galleta de pistacho y helado de vainilla.

HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
SANTIAGO DE CHILE
★★★★★

CENA NAVIDEÑA

VEGANO

Aperitivo

Crocante de queso vegano sobre pebre de mango.
Salmón de zanahoria envuelto en algas con caviar de limón.
Papa rellena con pino vegano apanada, sobre mousse de poroto y tofu.

Entrada

Carpaccio de betarraga asada con ragout de tomate seco y tártaro de champiñón al aroma de trufa sobre papa bouchon.

Primer Fondo

Berenjena asada sobre rollos de zapallo italiano rellenos con hummus de garbanzo y vegetales asados.

Segundo Fondo

Saitán a la planca sobre ñoquis de calafate en aroma a salvia y germinados de la temporada.

Postre

Mousse de mora sobre galleta vegana de almendra y pistacho.

HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
SANTIAGO DE CHILE
★★★★★

CENA NAVIDEÑA

Menú Niño

Entrada

Anticuchos de pollo y res a la parrilla.
Empanaditas napolitanas, mini hamburguesas con queso cheddar y mini pizza napolitana.

Primer Fondo

Paillar de filete de res acompañado de arroz y papas fritas.

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla
o
Copa de helado con salsa de frambuesa, crema y topping.

HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
Santiago de Chile