

### Entrada

Ensalada de Vegetales Asados y Frescos con Vinagreta de Naranja.

### Fondos

Medallón de Pavo Asado, Chutney de Piña y Gratin Dauphinois Clásico

ó

Carne de Salmón con Salsa Beurre Blanc Cítrica y Cus Cus con Vegetales Glaseados.

### Postre

Peras al Vino Tinto con Crema Inglesa al Tomillo.

#### OPCIÓN VEGANA

### Entrada

Ensalada de Vegetales Asados y Frescos con Vinagreta de Naranja.

### Fondo

Caviar de Berenjena, Vegetales a la Provenzal y Cus Cus con Vegetales Asados.

### Postre

Peras al Vino Tinto Sobre Crema Catalana Vegana y Perlas de Naranja.

### Bebestibles

Bebidas.

Jugos.

Agua Con y Sin Gas.

Vinos.

Los Boldos Gran Reserva Chardonnay (2 Copas por Persona).

Los Boldos Gran Reserva Carmenere/Cabernet  
(2 Copas por Persona).

Vda7 Orgánico Vegano (2 Copas por Persona).  
Espumante.

Undurraga Brut (2 Copas por Persona).

ADULTOS

\$79.000 IVA INC.

MENÚ PARA NIÑOS

Fondo

Chicken Nuggets con Papas Fritas.

Postre

Volcán de Chocolate con Helado.

Bebestibles

Bebidas.

Jugos.

Agua Con y Sin Gas.

NIÑOS

**\$35.000** IVA INC.

Tarifas Especiales Estadía

HABITACIONES NOCHE DEL 24.12.2025

Habitación Standard \$380.000.-\* IVA Inc.

Habitación Garden con Jacuzzi \$450.000.-\* IVA Inc.

*\*Sujeto A Disponibilidad*

Incluye Desayuno Bufet y Estacionamiento.

HORARIOS

RECEPCIÓN - 21:00 H.

CENA - 22:30 H.

FINALIZACIÓN EVENTO - 00:30 H.

