



Menú Navidad Vegetariano

Aperitivo

Croquet de papa y betarraga confitada al aceite de oliva,
Tostada de queso mozzarella con cebolla al vino tinto,
Pincho de berenjena con rúcula y tomate seco en aceite de hierba.

Entrada

Salmón vegano de zanahoria en salsa oriental sobre ensalada de quínoa con vegetales y cochayuyo.

Principal

Raviolis de espinaca rellenos con zapallo camote y mousse de tofu, sobre cremosa salsa de coliflor y germinados de la temporada.

Saitan a la plancha con salsa de champiñones endémicos sobre puré de poroto y espárragos al oliva.

Postre

Esfera de frambuesa con cúpula de chocolate y salsa de vainilla.

Jugo, gaseosa o Copa de vino por plato



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

