



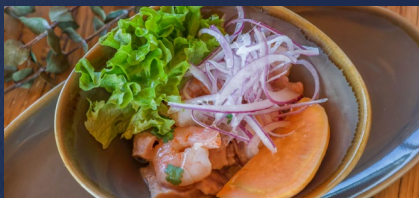
DÍA DEL PADRE

DOMINGO 15 JUNIO – 13:00 H

ENTRADAS

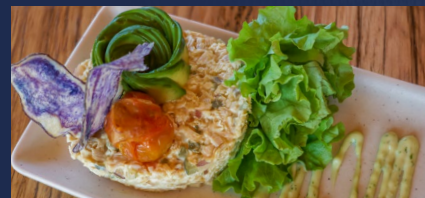
CEVICHE DEL PADRE

Cortes de reineta fresca y camarones ecuatorianos aderezados en leche de tigre, en compañía de papa camote y mix de hojas verdes.



PALTA REY

Timbal relleno con suprema de ave aderezada con mayonesa huancaína, olivada de aceituna y corona de palta, aromatizado al cilantro.



PRINCIPALES

CANELÓN DE CENTOLLÓN PATAGÓNICO

Masa de panqueque rellena con chupe de centollón patagónico, bañada en salsa blanca al parmesano.



CHULETA DE CORDERO ITALIANA

Chuleta de cordero en adobo siciliano, sobre pasta orzo mediterránea y salsa demi-glace.



POSTRES

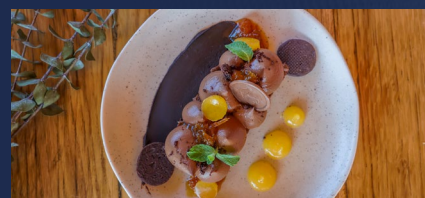
TATIN CLÁSICA DE MANZANA CARAMELIZADA

Tradicional tarta Tatin de manzanas caramelizadas con un toque de canela, acompañada de helado de vainilla y crocante de caramelo y nuez.



NAMELAKA DE CHOCOLATE NEGRO CON ESENCIA DE CÍTRICOS

Suave namelaka de chocolate amargo sobre bizcocho de cacao y naranja, acompañada de texturas de chocolate y cítricos.



VALOR \$28.000 p/p



#VIVESPORTFRANCES



DÍA DEL PADRE

DOMINGO 15 JUNIO – 13:00 H

CARTA ACOTADA

Empanadas de queso \$900
Empanada de pino \$900
Tartar de Atún \$9.800
Ensalada cesar pollo \$9.050
Ensalada cesar camarón \$11.400

MENÚ NIÑOS

Milanesa de vacuno con papas fritas + Coulant de chocolate
con helado vainilla + Bebida
– Valor \$12.900 –

MENÚ VEGETARIANO

ENTRADA: Tartaleta de Alcachofas, Tomates
Cherry Asados y Queso Grana Padano.
PRINCIPAL: Crêpes de Champiñones con Queso
Mantecoso y Salsa Pomarola.
POSTRE: Mousse de Frutos Rojos con Cubierta de Chocolate
Crocante y Maní Confitado Acompañado de frutos rojos al cassis.
– Valor \$26.000 –



VINO ESPECIAL DÍA DEL PADRE



CASAS DEL BOSQUE RESERVA
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Chardonnay o Sauvignon Blanc
VALOR COPA \$3.900 / VALOR BOTELLA \$13.900

MÚSICA EN VIVO CON EL DÚO DIVAS

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE

CERVEZA
kunstmann®
TOROBAYO



#VIVESPORTFRANCES