



MENÚ CENA

LOS QUE PASARON AGOSTO

BOCADOS

- ♦ Falafel de garbanzo y salsa tzatziki
- ♦ Shot de ceviche de salmón
- ♦ Pincho de camarón crocante y salsa de mango

PRINCIPALES

ALTERNATIVA 1

PLATEADA BRASEADA

- ♦ Plateada braseada en reducción de su misma cocción, gratín dauphinois y bouquet de espárragos con jamón serrano.

ALTERNATIVA 2

SALMÓN GRILLE

- ♦ Salmón grillé con salsa beurre blanc, acompañado de gratín dauphinois y bouquet de espárragos con jamón serrano.

POSTRE

Creme Brulée

- ♦ Postre horneado a base de crema, huevos y azúcar, finalizado con una finacapa de caramelo

CAFÉ O INFUSIÓN

VALOR POR PERSONA \$ 17.800

PROPINA DE GARZÓN NO INCLUIDA

HORARIO DE ATENCIÓN

INICIO CENA 20:00 hrs / TÉRMINO CENA 22:30 hrs.

TÉRMINO FIESTA 02:00 HRS

LUGAR CENA Y FIESTA: COMEDORES CASA CLUB

RESERVAS

SOLICITUDES DE RESERVA EN EVENTOS, Marisela Celis

correo: mcelis@cncs.cl

RESERVAS SOLO PREVIO PAGO.

CUPOS LIMITADOS