

CELEBRA EL DÍA DE LOS
ENAMORADOS
*con una **cena**ailable inolvidable*

COCKTAIL

- ✓ **Ceviche de camarón.**
Ceviche de camarón tradicional con leche de tigre.
- ✓ **Crostini Mousse de Palta con camarón pil pil.**
Mini masa con mouse de palta y camarón al pil pil.
- ✓ **Kubbe de Vacuno Con Salsa Provenzal.**
Esfera de carne molida aliñada con pimentón rojo, cebolla morada, huevo, mantequilla y perejil.
- ✓ **Queso crocante con salsa de frutos rojos.**
Queso rebozado con salsa de frutos rojos.

ENTRADA

Alternativa 1

- ✓ **Carpaccio de salmón con mix verde.**
Finas láminas de salmón acompañado de mix verde y alcaparras dressing.

Alternativa 2

- ✓ **Carpaccio de zapallo italiano con mix verde.**
Finas láminas de zapallo italiano acompañado de mix verde, alcaparras y dressing.

PRINCIPAL

Alternativa 1

- ✓ Filete acompañado con puré de zanahoria crocante y salsa de borgoña.

Alternativa 2

- ✓ Albacora acompañada con puré de zanahoria crocante y salsa de borgoña.

Alternativa 3

- ✓ Lasaña Vegetariana.

POSTRE

- ✓ **Lingote de Chocolate.**
Base esponjosa de chocolate con panna cotta suave de café.

CAFÉ O INFUSIÓN

NOTA: BEBESTIBLES NO INCLUIDOS

VALOR POR PERSONA \$26.000

PROPINA DE GARZÓN NO INCLUIDA

HORARIO DE ATENCIÓN

INICIO CENA	20:00 hrs.
TÉRMINO CENA	23:00 hrs.
TÉRMINO BAILE	02:00 hrs.

RESERVAS

- ✓ SOLICITUDES DE RESERVA HASTA VIERNES 6 DE FEBRERO
al correo: eventos@cncs.cl
- ✓ RESERVAS PREVIO PAGO
- ✓ CUPOS LIMITADOS