

PISO 18

DEGUSTACIÓN

Matrimonios 2023



PISO 18



CÓCTEL

- *Para 10 bocados por persona en total.*
- *Elegir 5 alternativas frías y 5 alternativas calientes.*

Cóctel frío

- **Mini cono de salmón ahumado** en frío con mousse de mascarpone y sésamo negro.
- **Spoon de Prosciutto**, crema de queso de cabra y tapenade mediterráneo.
- **Hummus de remolacha**, escabeche de champiñón al sésamo y encurtidos.
- **Tartar de atún**, mousse de palta e hilos de camote frito.
- **Tataki de res** con emulsión de queso azul.
- **Perol de mariscos** en salsa acevichada.
- **Mini causa de pulpo** con salsa olivo.

Cóctel caliente

- **Crocante de jaiba apanada** en olivos y salsa de rosa mosqueta.
- **Camarón al panko** y mermelada de pimiento banana.
- **Empanadas cóctel camarón** al pil-pil y queso sureño.
- **Empanada cóctel de carne de res** y queso mozzarella.
- **Brocheta de res** y salsa anticuchera a la peruana.
- **Arancini 4 formaggi** apanado en perifolio.
- **Quiche de espinaca**, nueces y alcauciles.



PISO18



PISO18



CENA TRADICIONAL

- *Elegir 1 alternativa de entrada*
- *Elegir 1 alternativa de plato principal*

Entrada

- **Atún confitado** en aceite de oliva extra virgen acompañado de trilogía de quinoas y vegetales de huerto, mix verde y emulsión de papa camote.
- **Tataki de filete de res** marinado en soya, jengibre y tallos de cilantro, acompañado de alcachofa a la parrilla, mix verde y mousse de palmito.
- **Roll relleno de salmón del Pacífico** y palta, apanado en panko, acompañado de ensalada oriental y salsa ponzu.
- **Mozzarella aderezada** con aceite de oliva y sal marina, lámina de prosciutto italiano, tomate pomodoro asado, alcaparra siciliana y mezcla de hojas, terminado con pesto genovés.

Plato principal

- **Brisket de res** encostrado en hierbas y especias, aromatizado con Syrah, servido con sus jugos y acompañado de Gnocchi en salsa Quattro formaggi.
- **Filete de res** sellado en aromas de carbón, terminado al horno con finas hierbas, bañado en salsa Demi Glace y toques de rosa mosqueta, servido con chancado de papas chilotas, tomates asados y tocino.
- **Filete de salmón** a la plancha bañado en salsa cítrica de azafrán, acompañado de cous cous primaveral saborizado con betarraga, almendras tostadas y emulsión de albahaca.
- **Plateada de res** en cocción lenta, aromatizada con Carmenere y especias chilenas, servida con su salsa y acompañada de pastelera de choclo con toques de albahaca, merquén y ensaladilla chilena caliente.



PISO18



PISO 18





BUFFET DE POSTRES

- *Incluye estación de café*

Vasos y Pocillos

- Mousse de frutos rojos
- Panna Cotta
- Suspiro Limeño
- Crème Brûlée

Copones y Tarta

- Tres Leches
- Tarta de manjar
- Cheesecake Nueva York Style
- Pie de caluga
- Pie de limón
- Fruta de la estación

Finger Food

- Macarons
- Petit Fours
- Profiteroles
- Brownies
- Mini alfajores
- Barquillos rellenos de manjar

PISO 18



PISO18



MINI PLATO FUERTE

- *Elegir 3 alternativas*
- *Servido en pocillos individuales*

Platos fríos

- Variedad de sushi y nigiri con salsa acevichada
- Poke de salmón estilo Hawái
- Causita de pollo y camarón

Platos calientes

- Atún sellado con arroz thai
- Risotto de camarón y zapallo
- Gnocchi quattro formaggi



PISO18



ESTACIONES FRÍAS

- *Elegir 1 estación fría*

Estación de mariscos

- Variedad de **ceviches de pescados** y mariscos
- **Tártaro de salmón y atún** al estilo del chef
- **Ostras frescas**
- **Tiraditos de pesca del día** y sus salsas
- **Causas de mariscos**
- **Pulpo** y sus salsas
- **Panes rústicos** para acompañar

Estación de Sushi

- Variedad rolls
- Maki
- Nigiri
- Sashimi de **pescado fresco**
- **Tataki de res y pescado**
- **Gyosas mixtas**
- Variedad de salsas



PISO18



ESTACIONES CALIENTES

- *Elegir 1 estación caliente*

Estaciones de trinchado

Elegir una de las siguientes opciones:

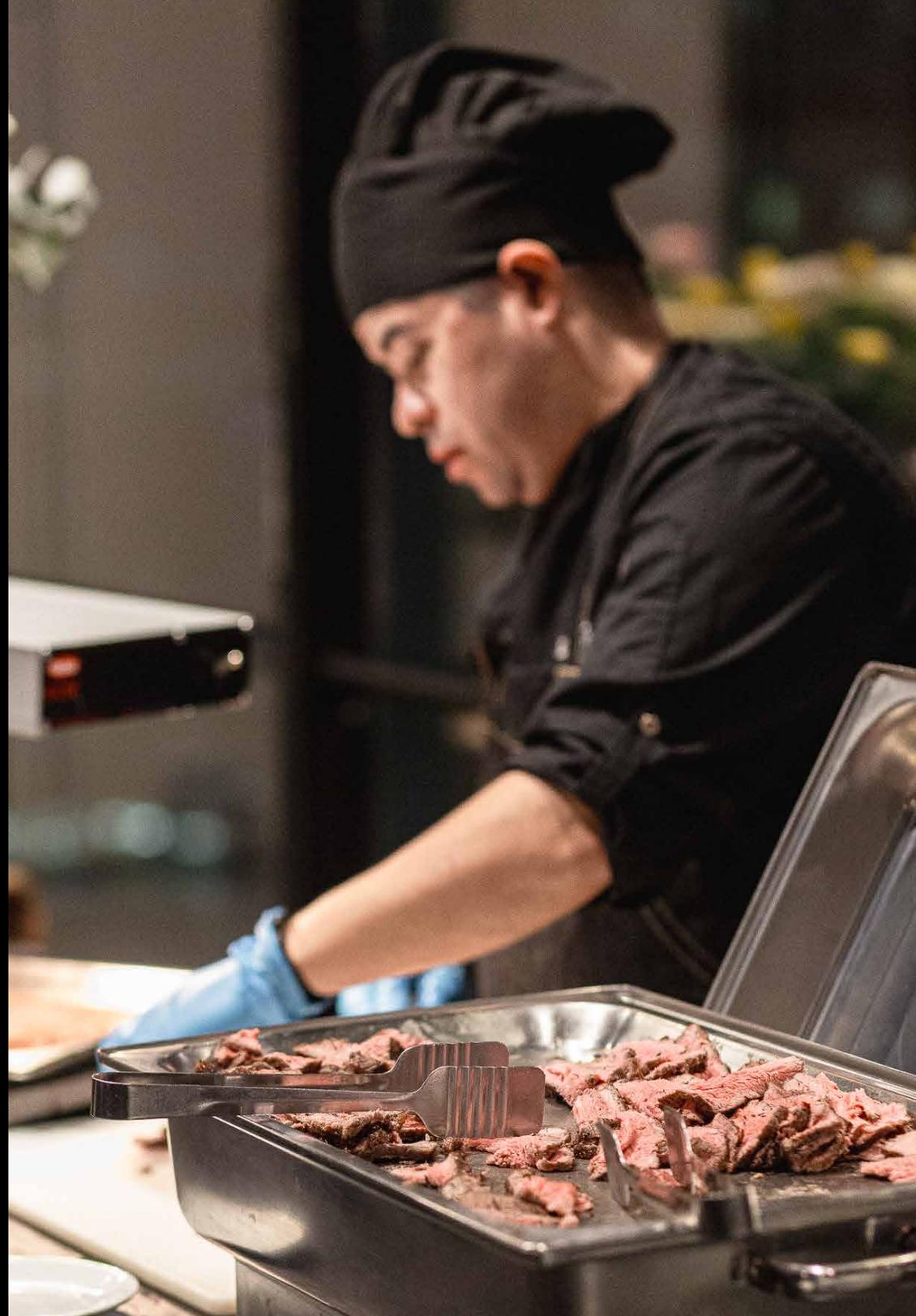
- **Pierna de cerdo al estilo Praga**
- **Lomo de Res a las finas hierbas**
- **Pierna de cordero con mantequilla y especias**

Servido junto a sus guarniciones (tomate, lechuga, quesos, cebolla caramelizada y pepinillos), variedad de salsas (chimichurri, mostaza antigua, mostaza francesa, mayonesas, salsa BBQ y ketchup) y barra de panes de la casa.

Paella a elección

- Vegetariana
- Mar y tierra
- Mariscos
- Carnes

Acompañada de barra de ensalada y panes



PISO18







ESTACIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES

- Queso de cabra marinado a las finas hierbas
- Queso crema apanados y sus guarniciones
- Parmesano al natural
- Queso camembert
- Quesos de campo
- Queso azul
- Jamones crudos
- Salames
- Otros

Bar de panadería de la casa, acompañado de aceitunas, frutos secos y frutas frescas de la estación, mermeladas y chutneys de la estación.

ESTACIÓN DE SUSHI

- Variedad de rolls
- Sashimi de pescado fresco
- Tataki de res y pescado
- Gyosas mixtas
- Nigiri
- Maki
- Otros

Acompañado de sus salsas tradicionales y nikkei.



ESTACIÓN DE MARISCOS

- Variedad de ceviches de pescados y mariscos
- Tártaro de salmón y atún al estilo del chef
- Tiraditos de pesca del día y sus salsas
- Causas de mariscos
- Pulpo y sus salsas
- Ostras frescas
- Otros

Acompañado de sus salsas tradicionales.



OTROS

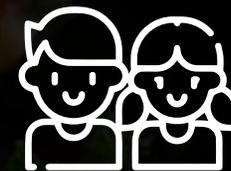
- *Incluye estación de café*

Menú de Niños

- Trilogía de empanadas: carne, pollo y vegetales.
- Brochetas de pollo y vegetales, acompañadas de papas fritas.
- Copa de helado.

Menú Personal de Apoyo

- Hamburguesa casera con queso cheddar, tocino, pepinillo, cebolla, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas.
- 2 Bebidas no alcohólicas.



BAR ABIERTO

- *Durante toda la fiesta*

Licores

- Caja piscoera para la mesa de amigos
- Gin Bombay Sapphire
- Ron Habana
- Vodka Absolut o Stolichnaya
- Alto del Carmen 35° y 40°
- Aperol y Ramazzotti Spritz
- Espumante Brut
- Cervezas

Otros

- Agua con y sin gas
- Jugos y bebidas gaseosas

Opciones de Licores Premium con valor adicional.



TRASNOCHE

- *Elegir 2 alternativas*
- *Incluye consomé de ave*

Calientes

- Mini hamburguesas queso tocino
- Selección de fajitas y quesadillas
- Variedad de empanaditas
- Variedad de pizza
- Tapaditos mixtos



CANDY BAR

- Variedad de dulces y masticables
- Paletas de colores
- Calugas y marshmallows
- Bolitas de chocolates
- Otros

Para niños y adultos.



A photograph of three gin cocktails served in elegant glasses on a metal bar tray. The first glass on the left contains a bright orange drink with a slice of orange. The middle glass contains a clear drink with a lime wedge. The third glass on the right contains a pinkish drink with a strawberry garnish. In the background, several bottles of gin are visible on a shelf.

BARRA DE GIN

Gin Tonic

Receta clásica de gin, agua tónica y guarniciones.

Gin con Gin

Clásico gin con ginger ale y guarniciones.

Tropical Gin

Gin con Redbull tropical.

Orange Suit

Gin, mermelada de naranja y soda.

Pink Gin

Strawberry gin con limonada de agua de rosa.

Para niños y adultos.

BARRA DE SCHOP

2 variedades de cerveza de barril

a eleccion

- Kuntsmann Torobayo sin filtrar
- Kuntsmann Lager sin filtrar
- Kuntsmann Bock
- Kuntsmann IPA
- Entre otras



PISO18





BEBESTIBLE CÓCTEL

• 3 Aperitivos p/p

Aperitivos

- Pisco Sour
- Mojito tradicional y sabor del día
- Espumante Brut
- Ramazzotti Spritz
- Aperol Spritz
- Cervezas

Otros

- Jugos y bebidas gaseosas
- Aguas saborizadas y purificadas

Opciones de Licores Premium con valor adicional.

PISO18

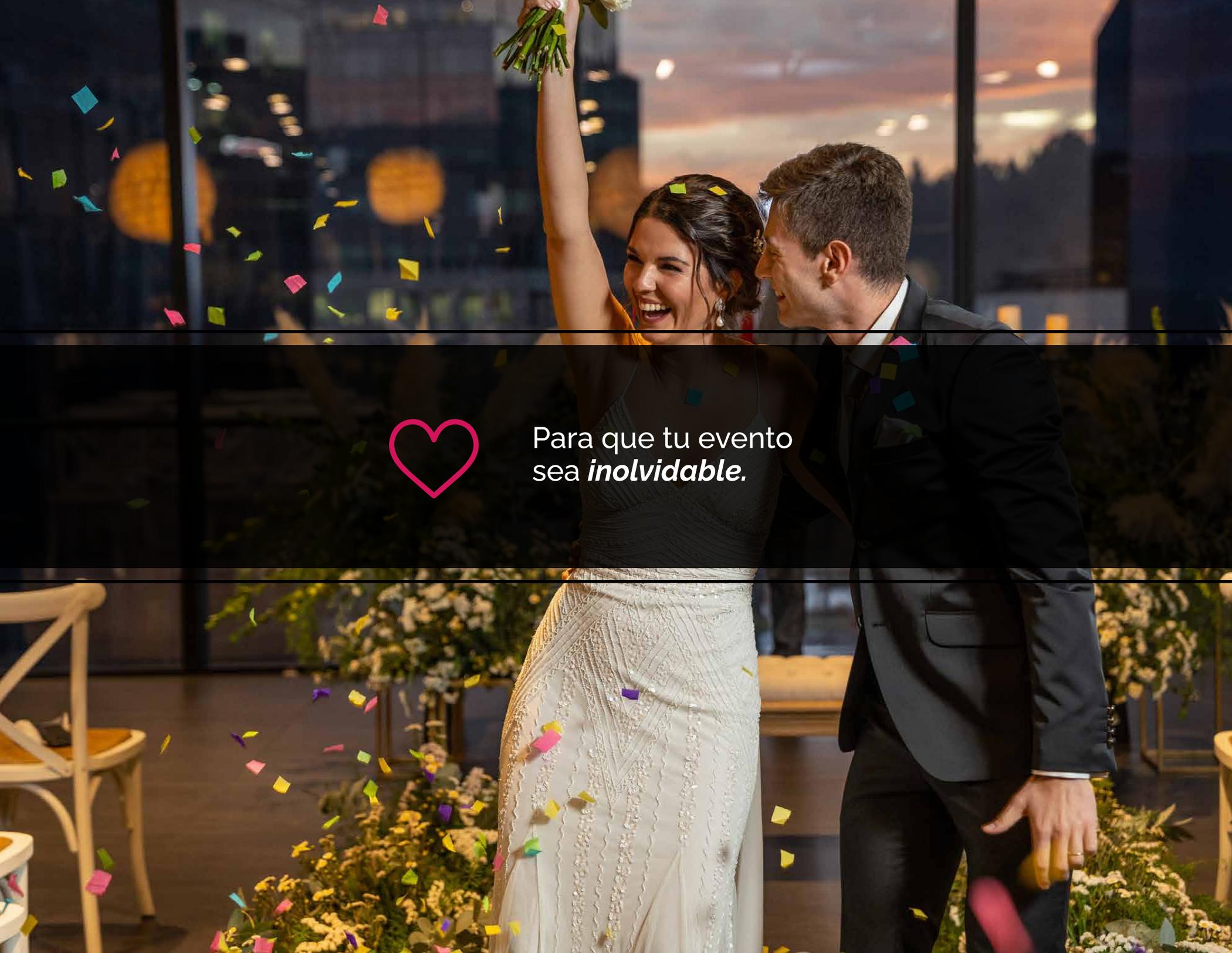


PISO 18





Para que tu evento
sea *inolvidable*.



PISO 18

