



Menú primavera 2026

Precio: \$2,090.00

Primer tiempo:

Rompe hielos
Taquitos de costillas BBQ casero
Crostinis de aguacate y pepino
Ceviche de pulpo con fresa
Champagne

Segundo tiempo:

Ensalada mixta con fruta fresca, queso de cabra y aderezo de menta

Tercer tiempo:

Rollo de pechuga de pollo rellena de pimientos, espinaca y piñones, sobre salsa de hongos
acompañada de verduras al carbón

Cuarto tiempo:

Esponja de vainilla rellena de crema de nuez, semi bañada en salsa de chocolate mole y café