

# Cena de Luces

Selección de un aperitivo (1 aperitivo para compartir por cada 2 personas) o una entrada, un plato fuerte, un postre y una bebida caliente por persona.

## APERITIVOS PARA COMPARTIR

- Provoleta grillada**, Sazonada con orégano y acompañada con tortillas.
- Tabla Gaucho-Chapina**, (6 oz.) con chorizo argentino, frijoles, guacamol y tortillas.
- Pulpo a la plancha de hierro**, sobre cama fina de papas, alioli y limón.
- Carpaccio de lomito**, marinado con aceite de oliva, limón y lascas de parmesano.
- Hongos Portobello a la parrilla** con salsa de queso manchego.

## ENTRADAS

- Crema de calabaza ahumada** con gratín de queso manchego y pistachos.
- Sopa de mariscos**, con camarones, mejillones y calamares al aroma del Pernod.
- Tiradito de robalo con aguacate, chips de yuca y camote**, macerado con jugo de lima, pimientos, cebolla, maíz y aceite de oliva.
- Ensalada campestre** con mix de lechugas, tomate, palmito, maíz dulce, aguacate, aderezados con vinagreta de mostaza dijon.

## PLATOS FUERTES

- Ojo de Bife (Rib Eye)** 8 oz. con cebollas asadas y tomate provenzal.
- Lomito a la parrilla** 8 oz. con tomate provenzal y papas a la crema.
- Tapa de cuadril (puyazo) a la parrilla** 8 oz. con papas a la provenzal y choclo a la crema.
- Salmón al brasero** bañado con suave vinagreta de cítricos, acompañado de ensalada gourmet.
- Risotto cremoso con vegetales asados y queso brie.**
- Cordero orgánico cocinado a fuego lento**, con papas a la panadera y puerros salteados.

## POSTRES

- Crostatta de Limón** sobre base de galleta sablé y limones confitados.
- Tiramisú.**
- Sopa de chocolate caliente.**
- Arroz con leche caliente bruleé.**

## BEBIDAS

- Ponche navideño**
- Chocolate caliente.**

---

Q295 p.p. + 10% de propina

## EXTRAS

- Aperitivo extra para compartir: **Q 40**
- Bar Abierto (4 horas con licores estándar) **Q 70** p.p.

---

Consumo mínimo: Adultos Q 300 • Niños Q100.0

