



## **Cena de Año 2020**

### **Appetizer:**

Panera de la Casa: Baguette de queso de cabra, Hallullas y grisinis  
Acompañado de puré de aceitunas del Valle de Azapa y mantequilla de merkén.

### **Trilogía de Entradas:**

Cabeza de cebollín horneado relleno de anguila.  
Crocante de quinoa con tártaro de pulpo.  
Miso con vegetales y algas.

### **Fondo:**

Filete de Res Weilligton con salsa carmenere y paté de la casa al estragón sobre deluxe de champiñones cubiertos con rejilla de masa de mantequilla artesanal

O

Salmón con Costra de Rica Rica y sestes de limón, acompañado de gratín de papas andinas y peritas de pascua,

### **Postre:**

Brownie de chocolate borracho en pisco sour con helado de hoja de coca, Frutillas frescas de la estación, Profiterol con café, Crema Catalana y Torta de tres leches de mango.

**Incluye: Espumante para el brindis de medianoche y entrada a la fiesta que se realiza en Restaurant La Casona hasta las 05:00 a.m.**

**Valor \$65.000CLP / \$80 USD**

Para confirmar reserva se debe cancelar el 100%, enviar comprobante a:  
[reservas.adobe@gmail.com](mailto:reservas.adobe@gmail.com) indicando nombre y cantidad de personas  
Ciocca, Ciocca y Compañía Limitada. RUT: 77.039.250-0  
Banco Santander N° cta.: 6319710-0