



## **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:**

Consomé de Ave al Jeréz  
Panqueque de prieta con dulce de alcayota nuez.  
Crocante de cochayuyo y confitura de rocotto.

### **Fondo:**

Camarones, pulpo y almejas con fettuccinis de zucchini salteados sobre Deep de calabaza  
mandarina, témpura de ají verde y cebolla asada

O

Entraña a la parrilla sobre pebre de rúcula papaya, acompañada de puré de porotos  
granados.

### **Postre:**

Brownie de chocolate borracho en pisco sour y helado de hoja de coca, Frutillas frescas de  
la estación, Profiterol relleno de pastelera chocolate, 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 \$55.000CLP / \$70 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 Echeverría Limitada. RUT: 77.775.520-k  
Banco Santander N° cta.: 6768270-0