

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 Café y Miel:

Parmesano con café molido y miel.

Salmón sopleteado con aceite de oliva extra virgen y miel sobre pan de café.

Filete con demiglace de café y whiskey acompañado de cebollas caramelizadas en miel.

Fondo:

Torre de Pollo cocrante en quinoa con hojas verdes, mango salteado y salsa de olivo tibia

o

Papillote de Merluza Austral mantequilla ajo tomate, acompañado de ensalada crujiente de habas de Socaire, hinojo, comino y queso de cabra grillado.

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 \$60.000CLP / \$75 USD

Para confirmar reserva se debe cancelar el 100%, enviar comprobante a:

reservas.adobe@gmail.com indicando nombre y cantidad de personas

Ciocca, Ciocca Echeverría Limitada. RUT: 77.695.310-5

Banco Santander N° cta.: 6316890-4