



### *Aperitivo*

Ostión sobre puré de coliflor asada y emulsión de trufa.  
Confit de pato con mango sobre chips de papas nativas.  
Cancato de salmón con pastelera de choclo.

### *Entrada*

Centolla magallánica sobre triturado de papas al cilantro y sus dos salsas  
Bouquet de lechuguillas en aderezo limón.

### *Primer Fondo*

Ravioles de zapallo camote con espuma de espárragos  
y pil pil de puyes con camarones.

### *Segundo Fondo*

Medallón de filete de ternero gratinado con queso de cabra.  
Salsa de vino Carmenere. Acompañado de chancao de lentejas al oliva.

### *Pastre*

Parfait de avellanas con quinoa, galleta de vino y helado de leche nevada.



HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®

SANTIAGO DE CHILE

