



AÑO NUEVO 2026

Silver & Lights

AÑO NUEVO 2026

MENÚ



B O C A D O S

Bocadito de pulpo ahumado, queso crema y eneldo
Arancini de risotto en panko con carne de jaiba
Pastrami con miel, quinua andina y tártara de ají verde.

Espumante Viñamar Rosé Unique, Valle de Casablanca.

S A L M Ó N

Salmón marinado en remolacha y camarón en
mantequilla avellanada.

Sauvignon Blanc Leyda, D.O. Valle de Leyda.

W A G Y U

Wagyu braseado a baja temperatura acompañado con mil hojas
de papas trufadas, demi-glace de chocolate bitter.

Cabernet Sauvignon Leyda, D.O. Valle del Maipo.

C H O C O L A T E

Mousse de chocolate belga platinado con frutos
del bosque.

Espumante Viña Mar Método Tradicional Extra Brut,
Valle de Casablanca.



CENA + FIESTA

Valor por persona

\$155.000

(iva incluido)