



AÑO NUEVO 2026

Silver & Lights

AÑO NUEVO
2026

MENÚ



BOCADOS

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.

SALMÓN

Salmón marinado en remolacha y camarón en
mantequilla avellanada.

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

WAGYU

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.

CHOCOLATE

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)