

Nuestro  
Menú

# Silver



VALDIVIA  
EVENTOS & BANQUETES

# Cremoso de Cítricos

## Entremés



Queso crema  
mezclado con  
mermelada de limón,  
lima y naranja  
acompañado de  
galletas doradas,  
decorado con perejil  
chino y coulis de mango.



# Cremoso de Chipotle en Adobo

## Entremés



Queso crema  
mezclado con  
chipotle en adobo,  
salseado con un  
aderezo de frambuesa  
y servido con galletas  
doradas, decorado  
con perejil chino.



# Cre moso de Paté de Hígado

## Entremes



Cre moso timbal de paté de hígado, encostrado con nueces doradas, acompañado de galletas doradas, decorado con germinado y tomate cherry.



# Cremoso con Tocino Crocante

## Entremés



Queso crema  
mezclado con  
crujiente de tocino,  
servido con galletas  
doradas decorado  
con romero fresco.



# Paté de Lomo

## Entremés



Suave paté de lomo de cerdo, mezclado con jalapeño, mayonesa artesanal y pimientos, servido con galletas doradas y decorado con tiras de pimiento y perejil chino.



# Paté de Pollo

## Entremés



Suave paté de pechuga de pollo, mezclado con jalapeño, mayonesa artesanal y pimientos, servido con galletas doradas y decorado con tomate cherry y perejil chino.



# Untable de Espinaca

## Entremés



Queso suave untable, saborizado con espinacas, servido con baguete dorado y decorado con hoja de chaya.





# U n t a b l e d e P o b l a n o

## Entremés



Queso suave untable, saborizado con chile poblano asado, servido con baguete dorado y decorado con hoja de chaya.



# Un table de Tres Quesos

## Entremés



Combinación de quesos y vino blanco, acompañado de pan baguete dorado y decorado con hoja de chaya.



# Queso Crema al Cebollín

## Entremés

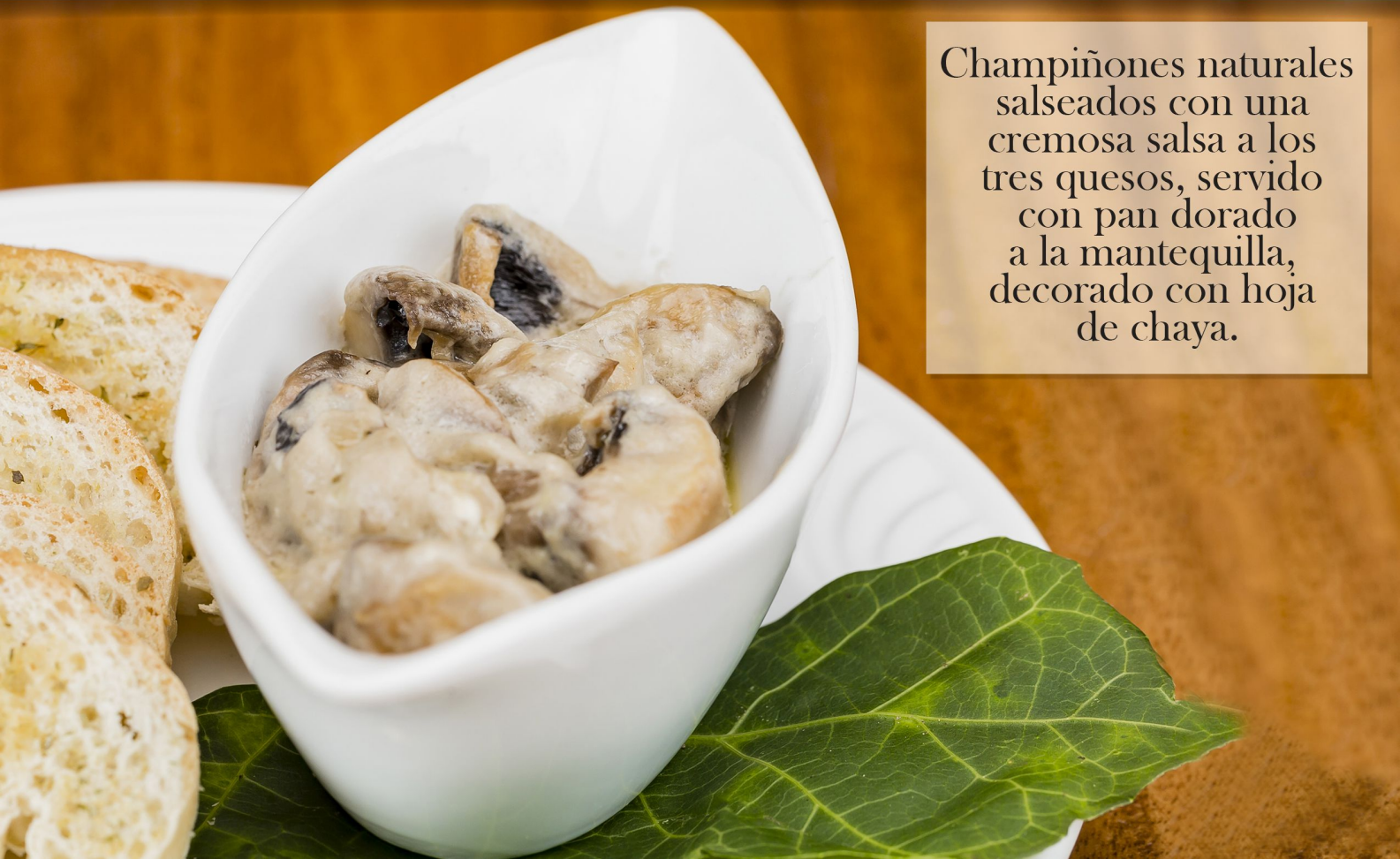


Suave esfera de queso untado saborizado con cebollín, servido con galletas doradas, decorada con bastón de cebollín.



# Champiñones a los Tres Quesos

## Entremés



Champiñones naturales  
salseados con una  
cremosa salsa a los  
tres quesos, servido  
con pan dorado  
a la mantequilla,  
decorado con hoja  
de чая.

# Champiñones al Vino Blanco

## Entremés



Champiñones naturales  
salteados y flameados  
con vino blanco,  
aromatizado con  
albahaca fresca y  
servidos con pan  
baguete dorado a  
la mantequilla.



Cre moso de Espinacas y Tocino

Entremes



Espinacas y tocino frito con mantequilla, salseado con queso crema y servido con pan baguete dorado a la mantequilla.



# Fondue de Quesos

## Entremés



Tradicional fondue de tres quesos especiado con romero fresco, acompañado con pan baguete y decorado con rama de romero.



# Papa con Chorizo Argentino

*Entramez*



Cubos de papas doradas con aceite de romero fresco, servido con rodajas de chorizo argentino asado y acompañado de chimichurri.





# Spring Roll de Pollo

## Entremés



Crujientes rollitos primavera, rellenos de vegetales con pollo, servido con salsa teriyaki y un aderezo de mango con chipotle.



Bife de Lomo en Salsa de Champiñones

Plato Principal



Suaves rebanadas de lomo de cerdo cocido y salseado con un gravy de champiñones naturales, acompañado de bastones de verdura asadas, papas cambray al ajillo y decorado con romero fresco.



# Bife de Lomo en Salsa de Oporto

## Plato Principal



Suaves rebanadas de lomo de cerdo cocido y salseado con un gravy de oporto, acompañado de fusili al chipotle y leño de verduras, decorado con paja de camote frita.



# Bife de Lomo en Salsa de Tocino

## Plato Principal

Suaves rebanadas de lomo de cerdo cocido y bañado en salsa de tocino, acompañado arroz a la jardinera y leño de verduras, decorado con romero fresco.



Pechuga de Pollo en Salsa de Xcatik

Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de una suave crema de chaya, bañada en una salsa blanca de chile xcatik, acompañada de fusilli al chipotle y puré de papa con espinaca, decorado con romero fresco y aceituna negra.



# Pechuga en Salsa Poblana

## Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de cremosas rajas poblanas, bañada en salsa de chile poblano, guarnicionada con papas cremosas al perejil y soufflé de arroz, decorado con un bastón de cebollín y tomate cherry.



# Pollo en Salsa de Tamarindo

## Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de queso crema y bañada en un glaseado de tamarindo, acompañada de fetuccini en salsa cremosa Alfredo y leño de verduras horneadas a la mantequilla y salsa de soya, decorado con romero fresco y tomate cherry.



# Rollo de Pechuga a la Florentina

## Plato Principal



Rollo de pechuga de pollo asada, rellena de crema de espinacas, bañada en salsa cremosa de vino blanco, acompañada de puré papa con queso y verduras a la macedonia, decorado con romero fresco y aceituna negra.

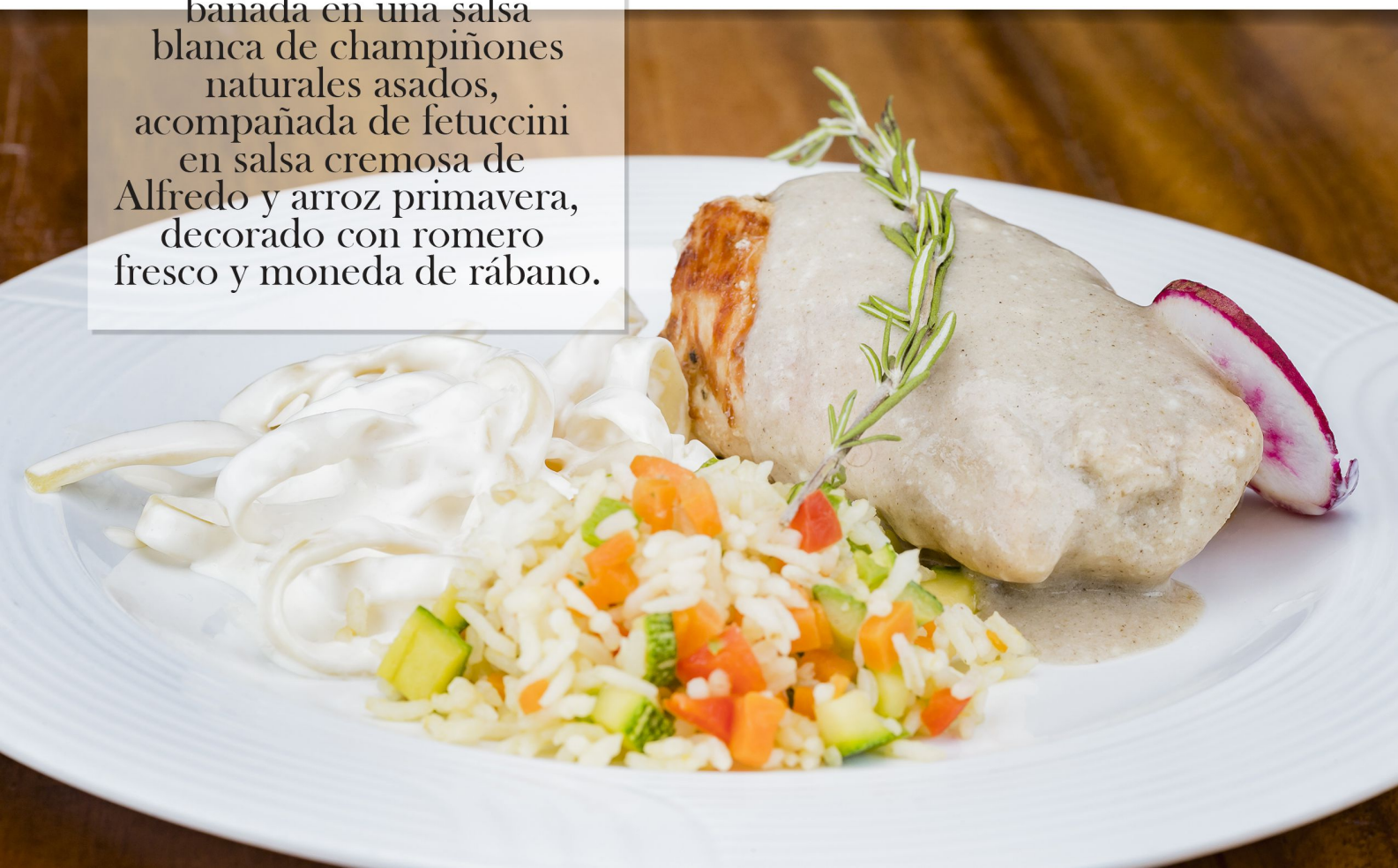




# Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de jamón de pavo y queso manchego, bañada en una salsa blanca de champiñones naturales asados, acompañada de fettuccini en salsa cremosa de Alfredo y arroz primavera, decorado con romero fresco y moneda de rábano.



Suprema de Pollo en Salsa de Jack Daniel's

## Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de queso crema, bañada en una salsa de whiskey Jack Daniels artesanal, acompañada de fettuccini en salsa cremosa Alfredo y puré de papa y cebolla caramelizada, decorado con paja de camote frito.



Suprema de Pollo en Reducción de Jamaica

# Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de queso crema, bañado en una reducción de jamaica, acompañada de puré de papa a la florentina y arroz estilo oriental, decorado con bastón de cebollín y tomate cherry.



# Suprema de Pollo en Salsa Italiana

## Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de queso crema, bañada con una salsa cremosa de tomate frito, acompañado de verduras a la mantequilla y papas cambray al romero, decorado con paja de camote frito.



# Suprema de Pollo en Salsa de Tocino

## Plato Principal



Pechuga de pollo asada, rellena de jamón de pavo y queso manchego, salseado con una salsa blanca de tocino dorado, acompañada con fetuccini en salsa cremosa de Alfredo y puré de papa con cebolla caramelizada, decorado con romero fresco y tomate cherry.

