

Cena San Valentín

Disfrútala en el BWP Sail Plaza

Restaurante Coral Rojo

Febrero 14 / 19h00 a 23h00

Precio especial
por pareja \$99 + imp.



Menú San Valentín

Cena 6 tiempos

1. Shot de cangrejo guacamole y crema agria

2. Entrada

Ensalada de camarones al estilo búfalo

Camarones tempurizados abrazados en salsa búfalo, acompañado de hojas verdes, tomates, apio y zanahorias, bañado en aderezo de queso azul.

○

Bisque de langostinos

Clásica crema de langostinos a la francesa, crema fresca y pesto de albahaca.

○

Ensalada Caprese

Rodajas de tomates, mozzarella fresca italiana, pesto de albahaca, reducción de balsámico.

3. Primer principal

Fettuccine frutti di mare

Salsa putanesca acompañado de camarón, langostino, calamar y mejillón, queso parmesano y albahaca.

○

Tortellinis de queso

Rellenos de 4 quesos, bañados en una infusión de tomates y albacas, hojas de queso parmesano y pesto de albahaca.

○

Filete de salmón en crocante de macadamias y hierbas finas

Tomates asados, vegetales al grill, bañado en salsa criolla manaba.

4. Segundo principal

Lomo fino de res abrazado en panceta ahumada

Tourné de lomo de res, acompañado de casserole de camote, vegetales de estación y salsa de pimienta.

○

Suprema de pollo a la francesa

Relleno de alcachofas y queso de cabra, ragú de hongos silvestres, espárragos y salsa de trufas.

○

Lomo de cerdo relleno

Farci de jamon y cuatro quesos, acompañado de majado cremoso de papas asadas, vegetales al olivo bañado en salsa beurre blanc de hierbas.

5. Sorbete de fruta de la pasión

6. Postres

Trilogía de mousse

*Mousse de mango, mousse de fresa y mousse de chocolate
Deliciosa de gustación de cremas suaves con sus salsas.*

○

Cake lava de chocolate

Tradicional postre francés con corazón fundido y helado de vainilla, acompañado de salsa de chocolate.

○

Panna cotta en frutos rojos

Delicada crema italiana rodeada de frutos rojos y menta.

