

Night San Brunch Valentín

ALL YOU CAN
EAT
AND DRINK

14
Febrero
7:00 PM A 10:00 PM

INFORMACIÓN Y RESERVAS
3112599098



* Precio por persona / No incluye el valor del servicio voluntario del 10 % / Bebidas y alimentos seleccionados / Incluye IPO consumo del 8 % / El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994.

Night
San Valentín
Brunch

14
Febrero
7:00 PM A 10:00 PM

ALL YOU CAN
EAT
AND
DRINK

\$215.000*
POR PERSONA



MENÚ
NIGHT BRUNCH SAN VALENTÍN

PANADERÍA ARTESANAL

FRUTERO

- *Frutero especial*

ESTACIÓN FRIA

TABLA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS MADUROS Y FRESCOS

ZONA DE MAR Y TIERRA

- Causa de pescado ahumado con alioli de huancaína y aceituna macerada.
- Steak tartar y tapenade de alcaparras y aceite de trufa.
- Cóctel de mejillones y camarón con salsa de tomates fermentados y coñac.
- Esfera de langostinos con cremosos de quesos, terminada en gelatina de tomates y morrones dulces.
- Bruschetta de jamón serrano, stracciatella, albahaca y pera rostizada.
- Lollipop de queso, tocineta y chocolate.
- Tartar de alcachofa y papa con cebollas crocantes y aguachile.
- Grissini, pan lavash, chips de tubérculos y tostadas de pan.
- Mini sándwiches de roast beef con aguacate, romana y mostanesa de tocineta, en pan de cebolla.
- Mini sándwiches de pavo y camote rostizado con dip de queso, arándanos y cebolla encurtida, en bagels.
- Mini sándwiches de cerdo agridulce, rúgula y piña ahumada.
- Cóctel de vegetales con gribiche de pepinillo y huevo.
- Terrina de carnes blancas con dip de pistachos.

ZONA SALUDABLE

- Ensalada de cogollos, mango, coco, fresas y nueces con miel balsámica.
- Ensalada César.
- Ensalada rosa de rábanos encurtidos, manzana roja ahumada, fresa, sandía osmotizada, lechuga morada y dressing de yogur griego con polen.

ARME SU ENSALADA:

Berenjenas asadas, tomates macerados, rábanos encurtidos, cebollitas al vino tinto, encurtidos de coliflor, apio, zanahoria y brócoli; quinua cocida, porotos, pasta penne con pesto, habichuelinas, habas, morrones, calabacines parrillados, tabulé.

* Precio por persona / No incluye el valor del servicio voluntario del 10 % / Bebidas y alimentos seleccionados / Incluye IPO consumo del 8 % / El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994.

Night
San Brunch
Valentín

14
Febrero
7:00 PM A 10:00 PM

ALL YOU CAN
EAT
AND **DRINK**

\$215.000*
POR PERSONA



FRITOS

- Empanadas humitas de maíz, queso y cebolla caramelizada.
- Mini hamburguesa de res con queso cheddar y tocineta.
- Brocheta de camarón, chorizo y manzana.
- Rollos primavera.
- Mini panzzerottis de lomo y hongos.
- Hot dogs gratinados.
- Empanadas argentinas.
- Empanadas de quesos.
- Quibes.

PLATOS PRINCIPALES

- Risotto de quesos con tomates encurtidos.
- Maíz dulce y champiñón con salsa blanca y costra de parmesano.
- Papines al horno con mojo de panceta.
- Velouté de puerros y salvia.
- Pechuga de pavo braseada con beurre blanc de mostaza y miel.
- Solomillo de res con tocineta y salsa bernesa.
- Pork belly con salsa de balsámico, naranja y romero.
- Filete de pescado braseado con mantequilla de ajo y almendras.

POSTRES

- Bombón en forma de corazón relleno de frutos rojos.
- Mini tartaletas de crema pastelera y frambuesa.
- Mousse de chocolate rellena de caramelo y Baileys.
- Macaron de ganache de frutos rojos.
- Alfajores en forma de corazón.
- Brownie.

BEBIDAS

- Aperol Spritz
- Gin tonic.
- Mimosa.
- Ginebra.
- Cervezas.
- Aguas saborizadas alusivas.
- Bebidas sin alcohol.

* Precio por persona / No incluye el valor del servicio voluntario del 10 % / Bebidas y alimentos seleccionados / Incluye IPO consumo del 8 % / El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986. Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad, ley 124 de 1994.