



Restaurante

Viña Indómita

Menú Almuerzo y Cena

Vigencia al 30 de Abril de 2013





MENÚ MAR

CEVICHE DE TILAPIA Y SALMON

Delicados cubos de tilapia y salmón aderezados con limón sutil, cebollín, y jengibre con crujiente de sésamo

MERO SELLADO

Fresco mero sellado a la parrilla en cocción lenta ñoquis de tomate seco, mini ensalada de tat soy, y reducción de bisquet de camarón

CREME BROULEE

Clásica preparación francesa
En tres formatos
Albahaca, chocolate y mango





MENÚ TIERRA

ENSALADA DE ROST BEEF Y FRUTILLAS

Mezcla de hojas verdes, mix de brotes, filete de res marinado en especias, sellado a la parrilla (servido a la inglesa), frutillas frescas, escamas de parmesano y vinagreta balsámica.

WAGYU

Entraña de wagyu encostrada en almendras laminadas, sobre champiñón ostra sellado a la parrilla, risotto de queso brie y parmesano, con reducción de moras y Merlot

CHOCOLATE Y FRAMBUESA

Torta moderna de chocolate con biscuit de pistachos, compota de berries, y helado de frambuesa menta





MENÚ CHILENO

DEGUSTACION DE CHUPES

Clásica preparación criolla en dos formatos camarones y jaiba

FILETE DE RES EN TAPENADE

Filete de res encostrado en tapenade de aceitunas, acompañado de milcao de papa nativa relleno de tocino crocante y ciboullete, con salsa de Cabernet Sauvignon.

TARALETA DE MURTILLA Y CAMELO LÍQUIDO.

Tartaleta de murtila con caramelo líquido cubierto de chocolate, helado de chancaca y su caviar.





MENÚ VEGETARIANO

ENSALADA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA

Mezcla de hojas verdes, higos a la parrilla, queso de cabra marinado y vinagreta de higos.

RAVIOL DE CHAMPIÑÓN

Raviol crujiente de champiñón y queso parmesano sobre noodles y verduras salteadas al más puro estilo thai, pistachos y salsa unagi.

NAPOLEON DE FRESAS Y ALBAHACA

Galletas de almendras fresas en almíbar y albahaca con helado de queso cottage





Resumen Cotización

Todos nuestros menús incluyen:

- 1- Dos copas de vino de línea Selected Varietal (En armonía con el menú)
- 2- Café de grano de illy o infusión de hierbas frescas.

Precios de Venta:

Horario	MAR	TIERRA	CHILENO	VEGETARIANO
Almuerzo	\$21.000	\$23.000	\$21.500	\$18.000
Cena	\$24.000	\$26.000	\$24.500	\$21.000

Nota:

- 1- Se exige 50% de depósito por concepto de reserva y 50% día anterior del evento.
- 2- Valores incluyen IVA.
- 3- La presente cotización no incluye el 10 % del valor por concepto de servicio.
- 4- Valores válidos para mínimo 15 y máximo 40 personas en horario Cena.
- 5- Valores válido para mínimo 1 y máximo 40 personas en horario Almuerzo.

Esperando que esta cotización sea de su entero agrado

Se despide

Atte.

Franco Cifuentes
Chef Ejecutivo
Viña Indómita

Liza González Mendoza
Ejecutiva de Ventas
Tel./Fax (2) 481 4080
turismo@indomita.cl