



En conjunto con

***VIÑA SANCHEZ DE LORIA
DEL VALLE DE ACONCAGUA.***

Los invita este miércoles 22 de noviembre de 2017, desde las
20:00 hrs. a nuestra cena de Maridaje.

BIENVENIDA

Sánchez de Loria. Rosé, Cabernet Sauvignon, Cosecha Especial
2017.

1º TIEMPO

Sánchez de Loria. Viognier, Gran Reserva 2015.

Calugas de Pescado:

Tradicionales calugas de Pescado hechas con Palometa y
mayonesa al curry.

2º TIEMPO

Sánchez de Loria, Tadea, Sauvignon Blanc 2015.

Ceviche de Palometa:

Grandes y frescos cubos de palometa en jugo de limón Sutil, verduras finamente cortadas y un toque de jengibre fresco.

3° TIEMPO

Sanchez de Loria. Oidor, Cabernet Sauvignon 2016.

Tortelli Funghi:

Fina pasta de Piacenza, rellena de ricotta casera y espinaca, con mantequilla y Funghi Porcini.

4° TIEMPO

Sanchez de Loria. Cabernet Sauvignon, Gran Reserva 2015.

Lomo de res con Gnocchis a la salvia:

Fresco lomo de res grillado al fierro, sobre cama de cebolla caramelizadas y reducidas al porto, acompañado de tradicionales gnocchis de patatas salteados a la mantequilla y salvia.

5° TIEMPO

Sanchez de Loria. Vino Licoroso 2009.

Tarta Trufada:

Uno de nuestros tradicionales postres en base a cacao al 70% trufado y sobre una base de biscocho al chocolate y nueces, acompañado de una bolita de helado artesanal de Vainilla.

CAFE

Café, Te o Agua de Hierbas frescas.

Bajativos Feremberg, por cuenta de la casa.

Valor Por Persona: \$27.200.-

Reservas al Celular: 8 129 77 92
Abono de \$ 10.000.- p/p vía Internet.
Banco itau, cta cte: 0208388173
Soc. Gastronómica Rauten Ltda.
Rut: 76.414.029-k
divinopecadoquillota@gmail.com

NOTAS

- No está incluidas bebidas adicionales.
- Los sobre consumos son cobrados al valor de carta.
- Los precios incluyen IVA.
- Propina no incluida.
- No aplican otras promociones

Sebastián Lizana Fuentes

Restaurante Divino Pecado.