

CENA DE AÑO NUEVO 2025

Desde las 20:00 Hrs. a 01:00 Hrs
Estacionamiento liberado

APPETIZER

Tartar de camarón con leche de tigre de almejas
Atún en soya cítrica y crema de cebollín ahumado y fresas

BUFFET FRIO

Variedad de quesos y fiambres.
Variedad de ensaladas.
Sushis, tempuras y tatakis.
Crudos- tartar.
Estación de ostras
Estación de pastas.
Ceviches mixtos.
Variedad de pastrami y jamones artesanales.

FONDOS

Filete de res bardado en tocino, acompañado de milhoja de papa en reducción de salsa de vino tinto, frutos rojos y finas hierbas.
Salmón encostrado en sésamo, ñoqui en salsa de callampa con camarones al ajillo y crispy de jamón ibérico con toques de salsa agridulce oriental.

POSTRES

Creme brulee de baileys.
Torta 3 leches..
Bocado lucuma y nuez
Macarrones.
Profiterol craquelado con crema de naranja.
Kuchen de arándanos.
Ensalada de fruta.
Arroz con leche brulee.
Mousse de maracuyá.
Variedad de tartaletas.

BAR ABIERTO

Espumante
Vino CS/SB
Ramazzotti
Pisco sour
Whisky 6 años
Ron
Pisco
Bebida y jugos

VALORES

Preventa Adulto \$ 125.500 IVA incluido por persona (hasta 17 de diciembre)
Presale Adult \$125.500 Tax included per person (until December 17th)

Venta adulto \$144.500 IVA incluido (después 17 de diciembre)
Adult sale \$144.500 Tax included (After December 17h)

Preventa Menú Niños \$ 68.400 IVA incluido por persona.
Presale Kids menú \$ 68.400 Tax included per person.

Venta Menú Niños \$ 72.000 IVA incluido por persona.
Sale Kids menú \$ 72.000 Tax included per person.

Se considera niño* hasta los 12 años.
A person is considered a child until the age of 12.

RADISSON
BLU[™]
PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO