

CENA DE NAVIDAD 2025

Desde las 20:00 Hrs. a 23:00 Hrs
Estacionamiento liberado

APERITIVO / APÉRITIF

Pisco Sour, Copa de Espumante, Mojito, Bebida o Jugo.
Pisco Sour, Sparkling Wine, Mojito, Soft Drink or Juice.

APPETIZER

Tartar de camarón con leche de tigre de almejas.
Shrimp tartare with clam tiger's milk.
Atún en soya cítrica y crema de cebollín ahumado y fresas.
Tuna in citrus soy sauce with smoked chive cream and strawberries.

ENTRADA (A ELECCIÓN) / STARTERS (CHOICE)

Tiradito de palta y salmón/ Salmon and avocado Tiradito.
Cubos de salmón fresco marinados en salsa de soya cítrica, láminas de palta y limón sutil
bruleada, bañado en mayo miso. Fresh salmon cubes marinated in a citric soy sauce, burnt
avocado with lemon slices, served with a miso mayonnaise.

O / OR

Ceviche de champiñón y palta/ Mushroom and avocado ceviche.
Láminas de champiñones, palta y palmitos maceradas en limón y aceite de oliva, semillas de
quinoa roja, cebolla morada, cilantro, pimentón verde y apio acompañadas de tostadas de pan sin
gluten. Sliced mushrooms, avocado and hearts of palm marinated in lemon and olive oil, red
quinoa, purple onion, cilantro, green pepper and celery, served with gluten free toasts.

O / OR

Tataki de atún/ Tuna Tataki.
Atún impregnado en soya, ajo, jengibre y cilantro fresco sellado en una costra de semillas
acompañado de una ensalada fresca de berros, wakame y pepino. Seared sesame seed crusted
Tuna marinated in soy, garlic, ginger and fresh cilantro, served with a fresh watercress,
wakame, and cucumber salad.

PRINCIPAL (A ELECCIÓN) / MAIN COURSE (CHOICE)

Risotto de pulpo y loco/Octopus and abalone risotto.
Risotto de pulpo al limón acompañado de una ensalada de locos y papas mayo.
Octopus risotto served with an abalone salad and potatoes with mayonaisse.

O / OR

Salmon coreano/Korean Salmon.
Salmon sellado bañado en salsa coreana, humus y ensalada fresca de garbanzos.
Seared salmon with korean sauce, hummus and a fresh chickpea salad.

O / OR

Plateada rústica/ Rustic cup of cube roll.
Plateada con pure rustico, tocino y cebolla, sobre una ensalada criolla.
Cup of cube roll with rustic mashed potatoes, bacon and onion, over a creole salad.

POSTRE (A ELECCIÓN) / DESSERT (CHOICE)

Volcán de chocolate/ Chocolate volcano.
Clásico volcán de chocolate con helado de vainilla y toques de romero.
Classic chocolate volcano with vanilla ice cream and touches of Rosemary.

O / OR

Tarta de café/ Coffee Tart.
Tarta de masa sablee con cacao, ganache de chocolate de leche con capas de panna cotta de moka, biscocho de café y crema de vainilla. Chocolate tart with a coffee cake, chocolate ganache with layers of mocha panna cotta and vanilla cream.

O / OR

Ensalada de futas navideñas.
Christmas fruit salad.

INCLUYE / INCLUDES

½ botella de vino Cabernet Sauvignon ó Sauvignon Blanc.
½ bottle of wine Cabernet Sauvignon or Sauvignon Blanc.
Bebida ó agua mineral.
Soft drink or water.
Café ó infusión.
Tea or coffee.

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU

ENTRADA / STARTER

Empanada de queso (3pp).
Cheese empanada (3pp).

O / OR

Brochetas mixtas.
Mixed skewers.

PRINCIPAL (A ELECCIÓN) / MAIN COURSE

Hamburguesa con papas fritas.
Hamburger with French.

O / OR

Pollo crispy con papas fritas.
Crispy chicken with french fries.

POSTRE / DESSERT

Copa de helado con frutillas.
Ice cream cup with strawberries.

INCLUYE / INCLUDES

Jugo o Bebidas (2 por persona)
Juice or Soft Drinks (2 per person).

VALOR

Preventa Adulto \$ 75.000 IVA incluido por persona (hasta 15 de diciembre)
Presale Adult \$75.000 Tax included per person (until December 15th)

Venta adulto \$85.100 IVA incluido (después 15 de diciembre)
Adult sale \$85.100 Tax included (After December 15th)

Preventa Menú Niños \$ 26.500 IVA incluido por persona.
Presale Kids menú \$ 26.500 Tax included per person.

Venta Menú Niños \$ 28.500 IVA incluido por persona.
Sale Kids menú \$ 28.500 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