

Navidad en en Radisson BLU SANTIAGO

MARTES | 24 DICIEMBRE | 20:00 HRS.

NOCHE + CENA PARA 2 PERSONAS

\$209.000 + IVA

(Valor por noche).

INCLUYE:

- Cena en Restaurante
- 1 noche en Habitación Standard
- Desayuno buffet

Reserva en:
reservas@radissonblusantiago.cl

CENA PARA 2 PERSONAS

\$118.600 + IVA

(Valor por cena)

INCLUYE:

- Cena en Restaurante

Reserva en:
restaurante@radissonblusantiago.cl





APERITIVO / APÉRITIF



- **Pisco Sour, Copa de Espumante, Mojito, Bebida o Jugo**
Pisco Sour, Sparkling wine, Mojito, Soft Drink or Juice



APPETIZER



- **Tartar de atún en soya cítrica y gel de frambuesa y piure**
Tuna tartar with citrus soy sauce, raspberry gel, and piure
- **Cortes de salmón fresco marinado en caldo de choro y limón sutil**
Fresh salmon cuts marinated in choro broth and subtle lemon
 - **Pulpo acevichado en mayo de Azapa y papa nativa**
Marinated octopus in Azapa mayonnaise and native potato





ENTRADA (A ELECCIÓN) **STARTERS (CHOICE)**

- **TARTAR RÉ - RÉ TARTARE**

Filete de vacuno macerado en mostaza Dijon, alcaparras, cebolla morada, ciboulette, limón sutil, yema curada rallada y mayonesa de oliva, acompañada de tostadas de pan

Beef tenderloin marinated in Dijon mustard, with capers, purple onion, chives, lemon, cured egg yolk and olive mayonnaise, served with toasts

- o/or -

- **SABORES DEL MAR - FLAVOR OF THE SEA**

Pulpo, camarón y piure macerado en limón sutil, cebolla morada, pimentón verde, apio, ají amarillo, cilantro y chip de plátano frito

Octopus, shrimp and red sea squirt marinated in lemon, purple onion, green bell pepper, celery, yellow chili pepper and cilantro, served with a fried banana chip.

- o/or -

- **ENSALADA DE CAMARÓN - SHRIMP SALAD**

Mix de hojas frescas, camarones a la parrilla, palmitos, pepino, alcachofas, anillos de cebolla morada bañado en limoneta de maracuyá

Mix of greens, grilled shrimps, hearts of palm, cucumber, artichoke hearts, purple onion rings, with a passion fruit and lime vinaigrette





PRINCIPAL (A ELECCIÓN) **MAIN COURSE (CHOICE)**

- **SALMÓN COREANO - KOREAN SALMON**

Salmón sellado con su piel en salsa BBQ coreana, acompañado de croquetas de garbanzo y quinoa, humus de garbanzos y hojas de Kale salteadas

Searred salmon with it´s skin, in korean BBQ sauce, served with chickpea and quinoa croquettes, chickpea hummus and sautéed kale leaves

- o / or -

- **FILETE AHUMADO - SMOKED TENDERLOIN**

Filete de Res ahumado a las brasas, acompañado de una crema de hongos, mix de champiñones a la plancha, espárragos salteados, mix de papas ahumadas, maní tostado y papa Olluco encurtido

Beef tenderloin smoked in the embers, served with a mushroom cream, grilled mushrooms, sautéed asparagus, mix of smoked potatoes, roasted peanuts and pickled olluco (andean native potato)

- o / or -

- **PLATEADA BRASEADA - CUP OF CUBE ROLL**

Plateada cocinada a baja temperatura por 24 horas. Acompañada de un cremosa de mote, mix de papa, tocino y ensalada de berros

Cup of cube roll in slow cooker for 24 hours, served with a creamy mix of wheat berries, potatoes and bacon with a watercress salad





PRINCIPAL (A ELECCIÓN)
MAIN COURSE (CHOICE)

• **RISOTTO AL AJILLO - *GARLIC RISOTTO***

Risotto al chimichurri y perejil, con pulpo y camarones salteados en ajo confitado
Spicy Chimichurri and parsley risotto with octopus and shrimps sautéed with garlic confit

- o/or -

• **PASTA PENNE - *PENNE PASTA***

Pasta penne, bañada en un cremoso de pistacho, albahaca y queso parmesano, acompañado de un mix de tomate Cherry confitados en aceite de oliva y perejil
Penne pasta, bathed in a creamy pistachio, basil and parmesan cheese sauce, served with a mix of cherry tomato confit in olive oil and parsley





POSTRE (A ELECCIÓN) **DESSERT (CHOICE)**

- **TARTA DE CAFÉ - COFFEE TART**

Tarta de masa sablée con cacao, ganache de chocolate de leche con capas de pannacotta de moka, bizcocho de café y crema de vainilla

Chocolate Pâte Sablée tart, chocolate ganache with layers of moka panna cotta, coffee biscuit and vanilla cream

- o/or -

- **MANDARINA Y CILANTRO - TANGERINE AND CILANTRO**

Chesse cake con relleno de mandarina y cilantro sobre crumble cítrico y gel de limón
Cheesecake with a tangerine and cilantro filling over a citric crumble and lemon gel

INCLUYE / INCLUDES

½ botella de vino Cabernet Sauvignon o Sauvignon Blanc
½ bottle of wine Cabernet Sauvignon or Sauvignon Blanc

Bebida ó agua mineral
Soft drink or water





MENÚ DE NIÑOS **KIDS MENU**

- **ENTRADA - STARTER**

Empanada de queso y Chaparrita de pollo y queso

Cheese empanada and a baked pastry filled with chicken and cheese

- **PRINCIPAL - MAIN COURSE**

Brocheta de ave y brocheta de res (filete) en su jugo con linguini o papas fritas

Grilled chicken and beef tenderloin skewer served with linguine or french fries

- **POSTRE - DESSERT**

Mini Candy bar (algodón de azúcar, cabritas, frutillas pascuero, paleta de helado crocante)

Mini candy bar (cotton candy, popcorn, poinsettia, crunchy ice cream)

INCLUYE / INCLUDES

Jugo o Bebidas (2 por persona)

Juice or Soft Drinks (2 per person)



Radisson **BLU**

PLAZA EL BOSQUE
SANTIAGO

VALOR

ADULTO \$59.300 + IVA POR PERSONA
ADULTS \$59.300 + TAX PER PERSON

PREVENTA HASTA EL 15 DE DICIEMBRE
\$51.500 + IVA POR PERSONA

PRE-SALE UNTIL DECEMBER 15
\$51.500 + TAX PER PERSON

MENÚ NIÑOS \$19.800 + IVA POR PERSONA
KID MENU \$19.800 + TAX PER PERSON

