



VIKINGOS

RESTAURANT

MENÚ AÑO NUEVO

APERITIVO A ELECCIÓN:

- Jugo natural (frambuesa, naranja, piña o melón)
- Pisco Sour Tres Erres
- Espumante

ENTRADA A ELECCIÓN:

- Tartar de Ull: Cortes de carne de res, aderezado con cebolla morada, pimentón, jugo de limón, alcaparra, pepinillos, mostaza Dijon y aceite de oliva.
- Ceviche de pescado con quinoa y palta, acompañado de crocante de camote.

PLATO DE FONDO A ELECCIÓN:

- Salmón de Grefjon: Filete de salmón acompañado de papas ahumadas rellenas de tocino sobre salsa estragón.
- Tomahawk (cocción a punto o 3/4) en salsa de champiñón y frutos secos.

POSTRE:

- Delicado postre cremoso de chocolate, centro líquido de toffe montado sobre un crocante de avellanas.

INCLUYE:

- 1 copa de vino por persona. Las etiquetas a ofrecer, según disponibilidad son Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc
- 1 bebida por persona.
- 1 café, té o infusión de hierbas por persona.

VALOR POR PERSONA: \$ 37.500

Av. Ricardo Cumming 166, Santiago.
Teléfono: +56 9 6831 7281
Email: reservas@losvikingos.restaurant
www.losvikingosrestaurant.cl