



PLAZAELBOSQUE
EBRO

Año Nuevo

en Ebro

MARTES 31 DICIEMBRE - 20:00 HRS.

NOCHE + CENA PARA 2 PERSONAS

CENA
EN RESTAURANTE

NOCHE
EN SUITE EJECUTIVA

DESAYUNO
BUFFET

\$339.000 + IVA

(Valor por noche).

RESERVA EN: RESERVAS@PLAZAELBOSQUE.CL

CENA PARA 2 PERSONAS

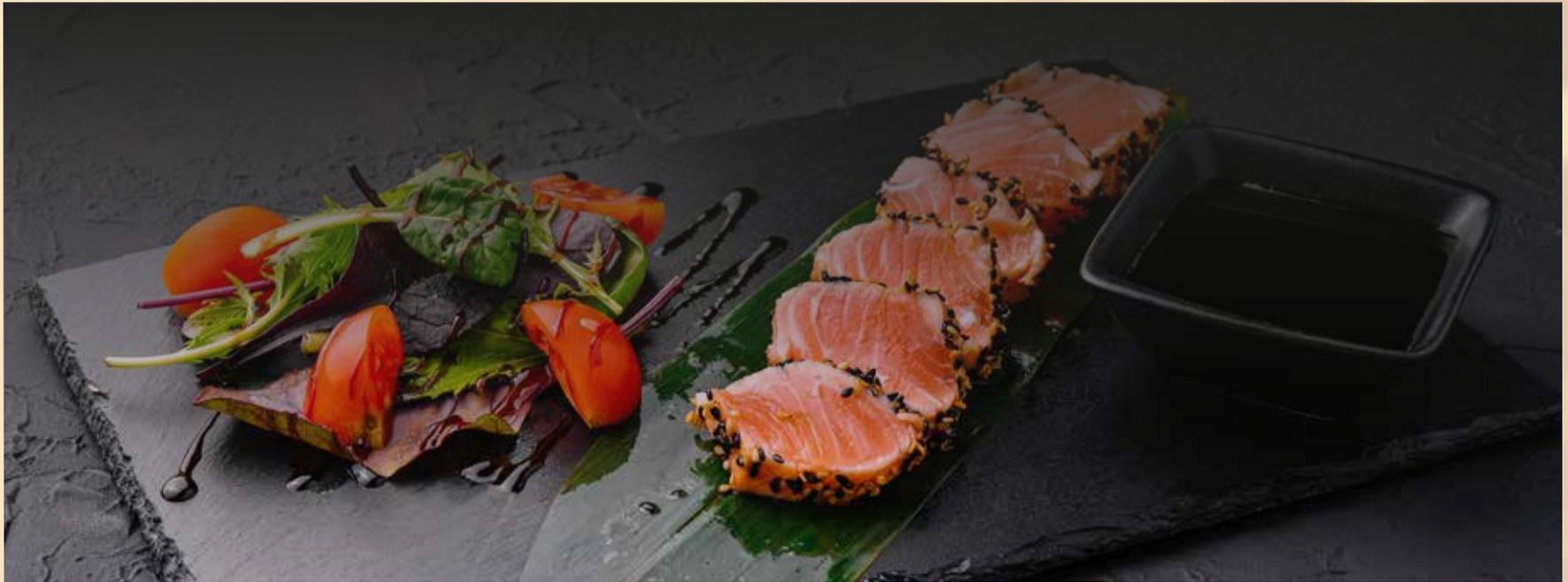
CENA
EN RESTAURANTE

\$208.400 + IVA

(Valor por cena)

RESERVA EN: INFO.ENEbro@PLAZAELBOSQUE.CL

*Promoción válida para noche del 31 de diciembre de 2024



APPETIZER

- Tataki de salmón con causa de betarraga
- Terrina de carne braseada en pasta de avellanas
 - Sorbete de maracuyá
- Higo relleno de mousse de roquefort

BUFFET

- Variedad de quesos y fiambres
 - Salmón, pulpo
 - Sushi
- Variedad de ensaladas
- Espárragos con roulade de jamón serrano, mousse de queso y peras caramelizadas
- Fondos de alcachofa con mousse de palmito y damasco turco
 - Roast beef a la mostaza con salsa
 - Panna Cotta de champiñón con tostadas
- Quiche de tomate, queso mozzarella y albahaca
 - Gyosas de camarón
 - Arancini de queso cabra
- Variedad de Ceviches entre Salmón Atún lima y coco
 - Camarones con salsa de mango
 - Tártaro de verduras y guisantes
 - Ceviche de champiñón



DEGUSTACIÓN DE PLATO PRINCIPAL A LA MESA

- Filete de res con emulsión de peras al cardamomo, mix de hojas, tikas de verduras en salsa de arándanos
- Mero con escamas de papas nativas acompañado de Crème brûlée de choclo y albahaca

BUFFET DE POSTRES

- Macarons con relleno
 - Mini tartaletas
 - Mini tortas
 - Tiramisú
- Crema cotta mango
- Crema cotta berries
- Trifle piña colada
 - Mini pastelería
- Fruta de la estación
 - Café



BAR ABIERTO (21:00 A 01:00)

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



PLAZAELBOSQUE
EBRO

VALOR

ADULTO

\$ 104.200 + IVA por persona

PREVENTA HASTA EL 15 DE DICIEMBRE

\$ 90.700 + IVA por persona

NIÑOS HASTA 12 AÑOS PAGAN 50%


*Cena amenizada con
cantante en vivo*
