



HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
Santiago de Chile



Menú Restaurant Bristol **Semana del 20 al 24 de febrero del 2012**

Filete de corvina gratinado con pastelera de choclo
Mantequilla de albahaca con tomate.
Alcachofas marinadas con apio y espinacas salteadas al oliva

Medallones de pavo y res a la parrilla. Jugo de Champiñones
Quínoa andina cremosa con habas y vegetales salteados en mantequilla de hierbas

Estofado de cordero al cilantro con arroz casero
Gavilla de espárragos con porotos verdes envuelto en Jamón Serrano

Panzottis bicolor rellenos con ricotta sobre Puré de brócolis al pil pil
Ragout de camarones, almejas con tat soi, tomate coctel y brotes de colihue

Bar Bristol

Pechuga pollo rellena con champiñones
Arroz al cilantro y gavilla de espárragos con porotos verdes

Envoltini de vacuno relleno con vegetales
Quínoa andina con habas y that soi salteados en mantequilla de hierbas

Conchiglionnis rellenos con jaiba y gratinados con salsa bernesa
Estopas de queso Parnesano





HOTEL PLAZA SAN FRANCISCO®
Santiago de Chile



Menú Gastronómico

Semana del 20 al 26 de Febrero del 2012

Aperitivo

Pincho de magret de pato con coulis de papayas

Menú

Chupe de locos gratinado y marinado de ostiones sobre salsa de paltas
bouquet de lechuguillas en aderezo de limón

Filete de Congrio Dorado con crocante de chorizo

Salsa de Choclo en aroma de trufas

Mil hoja de verduras y brotes con algas de pacifico salteadas

Medallón de filete con pincho de camarones a la parrilla

Salsa bernesa de crustáceos y pebre de champiñones al merquén

Puré de brócolis y espinacas salteadas con alcachofas confitadas

Tarta cremosa con frutas de temporada

Sabayon de vainilla natural con pincho de duraznos

Café y chocolates para endulzar

