



Año Nuevo en el Turri 2026



Cóctel de Bienvenida

Bocado de salmón ahumado y centolla, queso mascarpone y salsa de azafrán.

Brusqueta con jamón serrano, mantequilla de queso azul y pistachos.

Entrada Degustación de nuestras costas:

Ostras con mantequilla artesanal y tostadas de masa madre.

Tártaro de locos con crocante de zapallo butternut.

Ceviche de atún con leche de tigre.

Sorbette de menta limón

Plato de Fondo

Filete de Angus en salsa de Setas silvestres, acompañado de pimiento asado y gratinado con queso de cabra e higos, finas hierbas, crocante de yuca al horno.

ó

Atún de Isla de Pascua en salsa de langostino con zeste de limón sutil acompañada de quinoa tibia acevichada y mix de nuestra huerta.

Postres

Creme Brulee

Profiterol con crema de manjar

Trufa de chocolate bitter

Tiramisú

Suspiro limeño

Fruta fresca de la estación

Bombones artesanales

Maridaje de vinos, Bar abierto, Cotillón

Música en vivo

19:30 - 2:00 am

precio p/p 200.000

