



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.

Sorbetto 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	Suspiro limeño
Profiterol con crema de manjar	Fruta fresca de la estación
Trufa de chocolate bitter	Bombones artesanales
Tiramisú	



Maridaje de vinos, Bar abierto, Cotillón Música en vivo

19:30 - 2:00 am
precio p/p 200.000