



Menú degustación

AÑO NUEVO 2022

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Pisco Sour peruano, Espumante, Kir Royal, Turri Sour, Mojito, Jugos, Bebidas y Agua mineral

Bruschettas con finos quesos, jamón serrano y verduras encurtidas en pan rústico

ENTRADAS

De las Costas de Chile

Tártaro de locos, Ostras con caviar, Centolla, Ceviche de pulpo,

Crema de almejas y Mix de hojas del huerto.

PRINCIPAL

Del Mar

Pescado de roca gratinado acompañado con shot de Bloody Mary

y vegetales asados al oliva y pistachos.

Del Valle

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

POSTRES

De los dulces rincones de la tierra

Trufa de chocolate amargo, Sorbete de mango, Crème Brûlée de manjar, Tiramisú y Fruta fresca de la estación.

Ron Mantuano , té Twinings y café Segafredo

Maridaje de Vinos y Bar abierto.

Horario : 19:30-02:00

Valor \$ 150.000 P/P (IVA incluido)

Estimado(a) cliente,
para confirmar su reserva requerimos que nos envíe:

- Fecha
- Hora
- N° de personas

Realizar el **pago del 50% del costo del evento al realizar la reserva**, a más tardar 10 días antes, a través de un depósito directo al banco o transferencia electrónica. El saldo deberá ser cancelado al mismo día del evento.

Para la transacción, los datos necesarios son los siguientes:

TURRI S.A.

Cta. N°552871- 2 Banco Santander

RUT: 76.575.8 90-4

Una vez realizado el pago, favor enviar copia del depósito y datos para la facturación vía mail a reservas@turri.cl
Le recordamos portar el Rut el día del evento, por disposición del SII.

PROTOCOLO Y PREVENCIÓN COVID-19

- Este protocolo tiene por objetivo establecer las medidas preventivas para evitar el contagio de COVID-19, que se implementarán en nuestro restaurant Turri:
- Al momento de esperar ingresar al restaurant, se deberá respetar distanciamiento social de 1 metro en las afueras del establecimiento.
- Al ingresar se solicitará pase de movilidad (obligatorio), en caso de no portarlo, no podrá ingresar al restaurant.
- Se medirá la temperatura del cliente con termómetro infrarrojo y/o hacer una revisión visual de su estado de salud. En caso de presentar algún síntoma, deberá prohibirse su ingreso.
- No se permitirá el ingreso de clientes o usuarios con temperatura igual o superior 37,0° C y se le solicitará que se retire y acuda a un centro de salud.
- Los clientes deberán desinfectar sus manos con alcohol o alcohol gel y/o lavar con jabón en lavaderos al ingreso y/o en sus mesas.
- Se solicitará a clientes guardar sus mascarillas en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa
- En caso de haber presentado alguno de los siguientes síntomas en los últimos 2 días, se solicitará informar a la anfitriona,
- Los síntomas son:
 - Fiebre, esto es, presentar una temperatura corporal de 37,8 °C o más.
 - Tos seca o dificultad respiratoria.
 - Congestión nasal.
 - Dolores musculares.
 - Cefalea o dolor de cabeza.
 - Pérdida brusca y completa del olfato
 - Pérdida brusca y completa del gusto.