

Menú 1

1 aperitivo por persona entre pisco sour, espumante, chilcano (sabores), ½ botella de vino de la Casa, agua mineral con o sin gas, café, té o infusión

Se sugiere 10% propina.

ENTRADAS

1. Ostiones a la parmesana
Frescos ostiones gratinados
2. Ají Colonial
Ají amarillo apanado relleno de mariscos a la crema, acompañado con salsa criolla y choclo peruano
3. Tiradito Clásico
Láminas de pescado, salmón, pulpo, camarones en crema de rocoto y ají amarillo

PLATOS PRINCIPALES

1. Chicharrón de Costillar de cerdo:
Crocante con yuca y chip de camote, salsa criolla y cremas
2. Pescado a lo Macho
Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos con ajíes peruanos
3. Ají de Gallina
Crema espesa en base de ají amarillo, pollo deshilachado acompañado con arroz y papa

POSTRES

1. Torta 3 leches
Delicioso brownie de 3 leches con merengue
2. Aldeana
Torta sin harina con almendras molidas
3. Helado
Porción de helado de sabores

VALOR

\$32.200 p/p
IVA incluido

OBSERVACIONES

Sobre la elección del menú:

- Grupos hasta 15 personas
- Se podrán escoger las alternativas de menú durante el evento
- Grupos superiores a 15 personas, se debe definir menú 24 horas antes del evento
- Sobre la exclusividad del salón, consultar tarifas para exclusividad de terraza o salón
- Valores no aplican con promociones vigentes en el restaurante

Av. San José María Escrivá de Balaguer
6400, local 2, Vitacura
T.+56222180105
eosborderio@elotrositio.cl



Menú 2

1 aperitivo por persona entre pisco sour, espumante, chilcano (sabores), ½ botella de vino de la Casa, agua mineral con o sin gas, café, té o infusión

Se sugiere 10% propina.

ENTRADAS

1. Camarones Costanera
Camarón envuelto en láminas de pollo empanizado con aros de cebolla y salsa tamarindo
2. Papas Huancaína
Plato típico de la sierra central de Perú, papa sancochada bañada con salsa de queso y ají amarillo
3. Leche de Tigre
Delicioso concentrado de pescado marinado en limón de pica y especias al estilo de EL Otro Sitio

PLATOS PRINCIPALES

1. Filete de Salmón con salsa de centolla
Pescado a la plancha en salsa cremosa de centolla
2. Arroz pianito con su asado de tira
Asado de tira cocido lentamente sobre arroz en aderezo costeño y salsa criolla
3. Tallarín saltado con camarón, filete o vegetales
Salteado con cebolla y tomate al estilo oriental

POSTRES

1. Aullido
Manjar blanco de yemas con mix de frutas cubierto con merengue al oporto y canela
2. Crema Volteada de coco
Cremoso y suave postre de leche, bañado en almíbar de coco
3. Parfait de Maracuyá

VALOR

\$33.100 p/p
IVA incluido

OBSERVACIONES

Sobre la elección del menú:

- Grupos hasta 15 personas
- Se podrán escoger las alternativas de menú durante el evento
- Grupos superiores a 15 personas, se debe definir menú 24 horas antes del evento
- Sobre la exclusividad del salón, consultar tarifas para exclusividad de terraza o salón
- Valores no aplican con promociones vigentes en el restaurante

Av. San José María Escrivá de Balaguer
6400, local 2, Vitacura
T.+56222180105
eosborderio@elotositio.cl



Menú 3

1 aperitivo por persona entre pisco sour, espumante, chilcano (sabores), ½ botella de vino de la Casa, agua mineral con o sin gas, café, té o infusión

Se sugiere 10% propina.

ENTRADAS

1. Cebiche de pescado
Cubitos de pescado marinado en limón y especias acompañado de choclo peruano y camote
2. Tiradito Mixto
Láminas de pescado, salmón, pulpo, camarones en crema de rocoto y ají amarillo
3. Escribano de camarones
Puré rústico de papa, láminas de palta, camarones salteados, chalaquita y crema de ocopa

PLATOS PRINCIPALES

1. Seco de Cordero
Pierna de cordero Magallánico deshuesada, guisada con cilantro, chicha de jora, cerveza servida con frijol canario y arroz
2. Filete Surf and Turf
Filete de res a la plancha bañado en salsa de camarones salteados y papa dorada
3. Pescado a la Chorrillana
Pescado a la plancha en salsa de cebolla y tomate marinado en especias, acompañado de arroz

POSTRES

1. Suspiro de Limeña
Manjar blanco de yemas cubierto con merengue al oporto y canela
2. Brownie con helado
3. Crema Volteada de coco
Cremoso y suave postre de leche, bañado en almíbar de coco

VALOR

\$35.700 p/p
IVA incluido

OBSERVACIONES

Sobre la elección del menú:

- Grupos hasta 15 personas
- Se podrán escoger las alternativas de menú durante el evento
- Grupos superiores a 15 personas, se debe definir menú 24 horas antes del evento
- Sobre la exclusividad del salón, consultar tarifas para exclusividad de terraza o salón
- Valores no aplican con promociones vigentes en el restaurante

Av. San José María Escrivá de Balaguer
6400, local 2, Vitacura
T.+56222180105
eosborderio@elotrositio.cl

