



EXPERIENCIA Y SABOR EN CADA CENA

CENAS

Metropolitan 
SANTIAGO CONVENTION & EVENT CENTER



LA NOCHE

SABE MEJOR

Cena

BASIC



BAR (2 PP)

- Bebidas tradicionales y zero
- Agua mineral con y sin gas
- Jugos naturales
- Espumante
- Pisco sour
- Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon blanc
- Aperol Spritz o Ramazzotti

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (3 PP - ENTRE)

- Tártaro de atún al fuego a la chilena
- Bombón de jamón serrano con dátiles y queso crema
- Tapadito de roast beef en mantequilla crocante de cebolla crispy
- Ceviche de salmón con crema de ají amarillo
- Soufflé de brotes y kale con palta trufada
- Roll de queso cabra, pistacho chutney de dátiles.

Cena

BASIC



BOCADOS CALIENTES (3 PP – ENTRE)

- Kubbe y pasta de berenjenas
 - Brocheta de camarón con chimichurri de limón
 - Croqueta de jamón ibérico
 - Empanada caprese en masa filo
 - Empanada frita de queso mantecoso y champiñón
 - Mini mazorca tibia con crispy de cebolla al merkén
-

ENTRADAS

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Tártaro de camarón cocido y bocado de crustáceo
 - Dúo de gravlax salmón y atún en puré de papas amarillas y pebre de palta
 - Tataki de lomo en dos sésamos con espuma al balsámico
 - Tarta de pastelera con albahaca y vegetales glaseados
-

Cena

BASIC

PLATO PRINCIPAL

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Filete de vacuno en su salsa con puré de peras al roquefort
 - Brisket de vacuno ahumado en pastel de zapallo camote zanahoria
 - Filete de vacuno con costra a las finas hierbas, papa rosti y salsa al vino
 - Puerros asados con duxelle de champiñones y salsa de tomate natural
-



Cena

BASIC



POSTRES

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Trufón de chocolate intenso en crema de expreso aromatizado
- Tarta de manjar y lúcuma
- Charlotte de berries frescos en salsa frambuesa artesanal
- Mil hojas de manzanas asadas con canela y notas de vainilla

-
- Vino Reserva durante la Cena
 - Café, té e infusiones
 - 2 barquillos por persona acompañando al café
 - Variedad de panes, mantequilla y untables
 - Bebidas y Vinos durante el servicio



CENA BASIC

Valor por persona

1.30 UF + IVA





CENA
MEDIUM

Cena

MEDIUM

BAR (3 PP)

- Bebidas tradicionales y zero
 - Agua mineral con y sin gas
 - Limonada de menta jengibre
 - Jugos naturales
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon blanc
 - Aperol o Ramazzotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (3PP - ENTRE)

- Bombón de jamón serrano con dátiles y queso crema
 - Ceviche de salmón con crema de ají amarillo
 - Bocado de jamón serrano con higos
 - Variedad de clásicos Canapés (Salmón ahumado, jamón serrano, camarón)
 - Claufutí de champiñón
 - Cono con pastelera de choclo y tomate confitado
-



Cena

MEDIUM



BOCADOS CALIENTES (3 PP – ENTRE)

- Pincho de filete con chimichurri a la chilena
- Kebab de salmón con salsa yakisoba
- Empanada frita de lomo saltado
- Croqueta de berenjena
- Croqueta de lentejas rojas y chutney de mango
- Rollito de Roquefort y membrillo

ENTRADAS

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Texturas de congrio y ostiones en bisquet aireado
- Terrina de campo en tarta de vino, polvo de zetas y espuma balsámica
- Coctel de camarón, mango, palta y vegetales glaseados
- Dúo de zapallo en dos texturas con crispy de cebolla estofada

Principal

MEDIUM

PLATO PRINCIPAL

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Plateada de angus en 12 horas con hojaldre de choclo molido y pil pil de tomate
- Cordero braceado al merlot y romero con puré de zapallo camote especiado
- Filete con gratín de queso de cabra y puré mediterráneo
- Crepes de mandioca, champiñones y tomates asados.



Cena

MEDIUM - POSTRES



POSTRES

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Savarín nortino con sorbete de mango
- Crema aflanada de naranja y helado de bocado
- Cilindro de arándano con ganache de naranja y helado de açai
- Bocado de chirimoya alegre

-
- Vino Reserva durante la Cena
 - Café, té e infusiones
 - 2 bombones de chocolate por pax
 - Variedad de panes y mantequilla



CENA MEDIUM

Valor por persona

1.47 UF + IVA





CENA

PREMIUM

Cena

PREMIUM



BAR (3 PP)

- Bebidas tradicionales y sin azúcar
 - Agua mineral con y sin gas
 - Limonada de menta jengibre
 - Jugos naturales
 - Mocktails de temporada
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Negroni
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon blanc
 - Aperol o Ramazotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (3 PP – ENTRE)

- Mini taco de loco en pebre de cilantro
 - Pato confitado a la naranja
 - Ceviche de atún
 - Croqueta de queso ahumado con tártaro de tomate seco
 - Ceviche de champiñón Ostra
 - Huevo de codorniz trufado con confit de cebolla
-

Cena

PREMIUM



BOCADOS CALIENTES (3 PP – ENTRE)

- Langosta tibia en croqueta de crustáceo
 - Ostras Rockefeller
 - Camarón asado con vinagreta de vegetales
 - Dumpling de conejo confitado
 - Vault au vent con gratin e vegetales
 - Canelón de berenjena con duxelle de champiñones
-

ENTRADAS

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Langosta y salmón curado en cítricos confitados
 - Clásico loco y papas confitadas al oliva y crema de camarón
 - Tataki de atún quemado con puré de camote en jardín de vegetales
 - Terrina de pato con gellé de higos y morcellas confitadas
 - Tartar de remolacha con cebolla y zapallo fermentado
-

Cena

PREMIUM



PLATO PRINCIPAL

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Filete Rossini con tarta de queso gruyere, champiñones y cebolla
- Bacalao con costra de mantequilla a las finas hierbas y puré de coliflor, mizo y trufa
- Angiolotti de conejo al oporto y morchelas al cognac
- Muffin de espinaca, papas y champiñón en salsa cremosa de tomate y alcaparra



Cena

PREMIUM - POSTRES

POSTRES

SELECCIONAR UNA OPCIÓN ENTRE

- Texturado de Chocolate y helado de chocolate
- Crème Brûlée de bailey's y helado banana
- Pavlova de berries y helado de frambuesa
- Postrecito de berries y cacao en pocillo



-
- Vino Gran Reserva durante la Cena
 - Café, té e infusiones
 - 2 macarrones por persona
 - Variedad de panes y mantequilla



CENA PREMIUM

Valor por persona

1.68 UF + IVA



Metropolitan 
SANTIAGO CONVENTION & EVENT CENTER

Cotiza con nosotros



INFO@METROPOLITANSANTIAGO.CL



+564 4205 7500



Metropolitansantiago



WWW.METROPOLITANSANTIAGO.CL