



COCTEL PERFECTO PARA CADA BOCADO

COCTEL

Metropolitan 
SANTIAGO CONVENTION & EVENT CENTER



COCTEL
BASIC

Cóctel

BASIC



BAR (2 PP)

- Bebidas tradicionales y sin azúcar
 - Agua con y sin gas
 - Jugos naturales de la temporada
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc
 - Aperol Spritz o Ramazzotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (5 PP)

- Tapadito de pollo teriyaki
 - Ceviche de salmón con crema de ají amarillo
 - 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
 - Roll de queso cabra, pistacho chutney de dátiles
 - Claufutí de champiñón
 - Soufflé de brotes y kale con palta trufada
-

CocTel

BASIC



BOCADOS CALIENTES (5 PP)

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

DULCES

BOCADOS DULCES (2 PP)

- Tiramisú de Bailey's
- Mini tarta con pie de limón, chocolate toffee, semifrío de mango
- Mini Barquillo
- Dúo de compotas y crema aireado de vegetal

COCTEL BASIC

Valor por persona

0.87 UF + IVA





COCTEL

MEDIUM A

Cóctel

MEDIUM A

BAR (3 PP)

- Bebidas tradicionales y sin azúcar
 - Agua con y sin gas
 - Jugos naturales de la temporada
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc
 - Aperol Spritz o Ramazzotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (6 PP)

- Ceviche de salmón con crema de ají amarillo
 - Tártaro de atún al fuego a la chilena
 - Tapadito de cerdo laqueado con piña y chucrut casero
 - Bombón de jamón serrano con dátiles y queso crema
 - Roll de queso cabra, pistacho chutney de dátiles
 - Soufflé de brotes y kale con palta trufada
 - Claufutí de champiñón
 - Cono con pastelera de choclo y tomate confitado
-



CocTel

MEDIUM A



BOCADOS CALIENTES (6 PP)

- Pincho de filete con chimichurri a la chilena
- Croqueta de jamón ibérico
- Kebab de salmón con salsa yakisoba
- Empanada frita de lomo saltado
- Croqueta de lentejas rojas y chutney de mango
- Chupe de vegetariano en tacita
- Empanada frita de queso mantecoso y champiñón
- Rollito de roquefort y membrillo

DULCES

BOCADOS DULCES (3 PP)

- Tiramisú de bailey's
- Suspiro limeño con frambuesa
- Mini tartas de chocolate rellenos con castaña, manjar blanco, ricota e higo
- Compota de peras con chocolate bitter

COCTEL MEDIUM A

Valor por persona

1.05 UF + IVA





COCTEL

MEDIUM B

Cóctel

MEDIUM B



BAR (3 PP)

- Bebidas tradicionales y sin azúcar
 - Agua con y sin gas
 - Jugos naturales de la temporada
 - Mocktails de temporada
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc
 - Aperol Spritz o Ramazzotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (8 PP)

- Ceviche mixto de camarón y salmón
 - Bocado de jamón serrano con higos
 - Tártaro de atún al fuego a la chilena
 - Variedad de clásicos canapés (salmón ahumado, jamón serrano, camarón)
 - Tapadito de pollo teriyaki
 - Bombón de jamón serrano con dátiles y queso crema
 - Roll de queso cabra, pistacho chutney de dátiles
 - Soufflé de brotes y kale con palta trufada
 - Claufutí de champiñón
 - Cono con pastelera de choclo y tomate confitado
-

CocTel

MEDIUM B



BOCADOS CALIENTES (8 PP)

- Pincho de filete con chimichurri a la chilena
- Pincho de pollo en mantequilla de brisket
- Croqueta de jamón ibérico
- Kebab de salmón con salsa yakisoba
- Camarón y crema de limón
- Empanada frita de lomo saltado
- Croqueta de lentejas rojas y chutney de mango
- Chupe de vegetariano en tacita
- Dobladitas de hojas con champiñón y queso azul
- Rollito de roquefort y membrillo

DULCES

BOCADOS DULCES (3 PP)

- Panna cotta de piña y mango
- Suspiro limeño con frambuesa
- Mini tartas de chocolate rellenos con castaña, manjar blanco, ricota e higo
- Compota de peras con chocolate bitter

COCTEL MEDIUM B

Valor por persona

1.30 UF + IVA





COCTEL

PREMIUM A

Cóctel

PREMIUM A

BAR (4 PP)

- Bebidas tradicionales y sin azúcar
 - Agua con y sin gas
 - Jugos naturales de la temporada
 - Mocktails de temporada
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Negroni
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc
 - Aperol Spritz o Ramazzotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (8 PP)

- Jamón serrano con peras a la naranja
 - Servicio de centolla y caviar en blinis y tostadas
 - Pato confitado a la naranja
 - Mini taco de loco en pebre de cilantro
 - Salmón curado al hinojo
 - Conejo laqueado en panqueque de dos sésamos
 - Huevo de codorniz trufado con confit de cebolla
 - Mini zucchini con humus de espárragos
 - Ceviche de champiñón ostra
 - Croqueta de queso ahumado con tártaro de tomate seco
-



CocTel

PREMIUM A



BOCADOS CALIENTES (8 PP)

- Camarón asado con vinagreta de vegetales
- Pinchos de filete relleno con panceta y salsa de vino
- Langosta tibia en croqueta de crustáceo
- Ostras Rockefeller
- Dumpling de conejo confitado
- Pulpo con espuma de patatas
- Shawarma de vacuno ahumado en mini pita
- Dobladitas de espinaca ricotta
- Vault au vent con gratin e vegetales
- Canelón de berenjena con duxelle de champiñones

DULCES

BOCADOS DULCES (4PP)

- Mini vasito de panna cotta de manjar blanco
- Variedad de bombones
- Mini tacita de chocolate
- Bocado de frutillas

COCTEL PREMIUM A

Valor por persona

1.47 UF + IVA





COCTEL

PREMIUM B

Cóctel

PREMIUM B



BAR (4 PP)

- Bebidas tradicionales y sin azúcar
 - Agua con y sin gas
 - Jugos naturales de la temporada
 - Mocktails de temporada
 - Espumante
 - Pisco sour
 - Vinos Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc
 - Aperol Spritz o Ramazzotti
-

CÓCTEL

BOCADOS FRÍOS (10 PP)

- Bocado de charqui
 - Jamón serrano con peras a la naranja
 - Pato confitado a la naranja
 - Mini taco de loco en pebre de cilantro
 - Salmón curado al hinojo
 - Conejo laqueado en panqueque de dos sésamos
 - Mini plato de tártaro de atún
 - Mini zucchini con humus de espárragos
 - Ceviche de champiñón ostra
 - Huevo de codorniz trufado con confit de cebolla
 - Croqueta de queso ahumado con tártaro de tomate seco
-

CocTel

PREMIUM B



BOCADOS CALIENTES (10 PP)

- Camarón asado con vinagreta de vegetales
- Shawarma de vacuno ahumado en mini pan pita
- Langosta tibia en croqueta de crustáceo
- Ostras Rockefeller
- Dumpling de conejo confitado
- Empanadita de ragout de pato perfumada en naranja
- Pinchos de filete relleno con panceta y salsa de vino
- Mini plato de risotto de espárrago con filete sellado
- Mini quiche de espinaca con roquefort
- Vault au vent con gratin e vegetales
- Canelón de berenjena con duxelle de champiñones

DULCES

BOCADOS DULCES (4 PP)

- Mini vasito de panna cotta de manjar blanco
- Variedad de bombones
- Mini tacita de chocolate
- Bocado de frutillas

COCTEL PREMIUM B

Valor por persona

1.68 UF + IVA



Cotiza con nosotros



INFO@METROPOLITANSANTIAGO.CL



+564 4205 7500



[Metropolitansantiago](#)



WWW.METROPOLITANSANTIAGO.CL