

Organiza y planifica TU EVENTO

Capacitaciones • Celebraciones • Lanzamientos
• Jornadas Corporativas • Retiros de Bienestar



HOTEL BOUTIQUE LAGUNILLAS – RESTAURANT EL DESCORCHE
CASABLANCA, CHILE

El lugar hecho evento



"Desconexión del ritmo urbano
para potenciar el foco, la
creatividad y las relaciones
humanas."

Rodeado de naturaleza



EXPERIENCIA INSPIRADORA

Ubicado en Lagunillas, **comuna de Casablanca**, a sólo minutos de **Santiago y Viña del Mar**, nuestro hotel boutique ofrece un entorno privilegiado de campo chileno.

Rodeado de vegetación nativa, cielos despejados y silencio absoluto, cada encuentro se transforma en una experiencia auténtica y profundamente conectada con el entorno.

Acompañamos cada evento con un **servicio cálido, profesional y personalizado** para asegurar una jornada memorable.

Propuestas Culinarias de Autor



Experiencias gastronómicas
en un entorno mediterráneo
memorable.

Elige tú opción favorita.



CONSULTE PRECIOS



ASADO CAMPESTRE

1

Culinarias
de Autor



GASTRONOMÍA DE AUTOR

Despertamos los sentidos mediante una propuesta gastronómica casera de autor con productos de cuidadosamente seleccionados.

Aperitivo.

- 1 copa de pisco sour p/p
ó 1 copa de espumante p/p.
- 1 empanadita de queso p/p.
- 1 choripán con pebre de la casa p/p.

Postre.

- Leche asada sin lactosa y
Frutas de la estación.

Fondo.

- 300 gr Lomo Vetado Argentino p/p.
- Trutro de pollo p/p.
- Cerdo Papas asadas a las finas hierbas.
- Ensalada a la chilena.
- Ensalada mixde hojas verdes
- Arroz azafrán perfumado en romero.
- Ensalada de choclo, palmito y lactonesa.
- Betarraga con cebolla.
- Pan – pebre.

CONSULTE PRECIOS

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa,
o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



ASADO CAMPESTRE

Cosecha Full – 3 Tiempos

2

Culinarias
de Autor



GASTRONOMÍA DE AUTOR

Recepción.

- Aguas Saborizadas con frutas y especias.
- Mix de Frutas de la estación.

Aperitivos.

- Espumante Demisec Viña Mar
- Espumante Brut Viña Mar
- Espumante Rosé Viña Mar
- Espumante Viña Mar (“Sin Alcohol”)
- Mix de Cervezas (Con y Sin alcohol)
- Vinos Sour (Chardonay Pinot Noir Sour)
- Mix Bebidas (Normal /Zero /Tónica)
- Mix de jugos Naturales de la Estación
- Mix de Aguas Saborizadas
- Agua Mineral (Con y sin Gas)

Cóctel.

- Mini Empanaditas Camarón Queso
- Mini Empanadita Espinaca
- Crostini de queso artesanal
- Bolitas de Pulpo de la Zona
- Mini Sopaipillas con Pebre de palta
- Ostiones u Ostras Frescas de la Zona

1er tiempo / estaciones

INCLUYE: 2do tiempo / estaciones

3er tiempo / estaciones

SERVICIO ADICIONAL

CORDERO AL PALO

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

1er tiempo / estaciones

MAR DE MARACUYA

- Atún en corte fino con acidez de maracuyá.

SERRANO MEDITERRÁNEO

- Hojas verdes, higos asados, serrano y queso de Camembert.

2do tiempo / estaciones

CARNES A LA ESPADA PARRILLA

- Costillar al “Cacho de Cabra”
- Punta de Ganso “o” Punta de Picana
- Ave, Truto, al limón y especias seleccionados por el chef (Niños)
- Papas Rústicas Orgánicas de la huerta, homeadas al Romero, Menta y mantequilla
- Suave y cremosa Pastelera de Choclo
- Guiso de Mote (dependiendo de la estación festival y producción huerta)
- Mix de Vegetales Asados del huerto Orgánico
- Choclo a la Crema

3er tiempo / estaciones

TORTA DE LA CASA

- Nuez, manjar y frutos del bosque en equilibrio

MANZAN y LLA

- Láminas de Manzana tibia
- helado de vainilla y toques del chef

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



Alternativas Veganas

- Ensalada de hojas verdes con limoneta de la casa
- Fetuccini de arroz al funghi
- Ensalada de frutas

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



Almuerzos & Cenas ejecutivas



MENÚS CERRADOS

Menú tradicional para eventos corporativos y celebraciones.

► Menú Semilla (Carnes)

Crema Sedoso de la huerta/Res asada con Arroz cremoso de cilantro/Biscocho húmedo de chocolate.

► Menú Brotes (Pescados)

Mix de quinoa y alioli/Pesca del día con Vegetales Salteados Brocoli, Coliflor, Papa, Cebolla morada y Tomate cherry / Tarta de queso y Helado.

► Menú Raíces

Ceviche de la casa / Conchiglioni relleno de Jaiba en salsa crema de pesto/ Brûlée de lavanda.

► Especiales Alergias e Intolerancias

Timbal de atún y salsa de mango. Risotto al funghi. Leche asada sin lactosa Crema de tomates (crema no láctea) Pollo apanado con arroz azafrán o papas rústicas. Ensalada de frutas.

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

CONSULTE PRECIOS





Arma menú de 3 Tiempos



3 PLATOS

Seleccionado por Nuestro Chef

Entrada, fondo y postre.
Incluye Jugo o Bebida.

Arma menú de 2 Tiempos



2 PLATOS

Seleccionado por Nuestro Chef

Entrada, fondo y postre.
Incluye Jugo o Bebida.

Opciones para armar



Entradas:

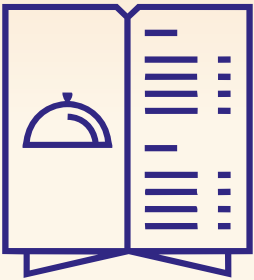
- Op1: Sedoso de la Huerta(crema)
- Op2: Tomates al Sol (crema)
- Op3: Bruma costera (ceviche)
- Op4: Tartar de res y crostini en pan de campo
- Op5: Pulpo en base de hummus de garbanzo
- Op6: Atún en salsa de Maracuya

Fondos:

- Op1: Plateada Rústica confitada con ñoquis de papa
- Op2: Wuey del Sur (Conchiglioni Rellena de cola de wuey)
- Op3: Tradición de Campo (pastel de choclo)
- Op4: Conchiglioni de jaiba en salsa de pesto
- Op5: Sorrentino de Otoño, Zapallo asado y Ricotta
- Op6: Pesca del día con puré de berenjenas ahumado

Postres:

- Op1: Manza y Lla (Manzana laminada)
- Op2: Torta de la casa
- Op3: Panacota de maracuyá
- Op4: Tarta de chocolate y frutos rojos
- Op5: Flan de leche perfumado al romero y coñac
- Op6: Bruleé del jardín



CONSULTE PRECIOS



*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

Cena de autor



Menú de 6 a 8 Tiempos

Con maridajes progresivos

► Un recorrido gastronómico donde **cada plato cuenta una historia inspirada en el territorio**, guiada directamente por nuestro equipo culinario.

"Buscamos **generar una narrativa viva que conecte los ingredientes mediterráneos locales con el vino de Casablanca.**"

Narración

Participación activa y explicación técnica del chef.

Ambientación

Música e iluminación temática adaptada al menú.



CONSULTE PRECIOS

*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.



Cena temática país



Menú de 3 Tiempos

Origen & Territorio

► Diseñamos **ciclos temáticos** donde ambientación, **música y platillos** transportan a los comensales a regiones de renombre global o local.

Selección de Lugares para **Vivir la experiencia** temática
(Viñita/Laguna/Restaurant/Terraza)

Día o Noche Mediterránea

Sabores del País a visitor Gastronomicamente reinterpretados con ingredientes de Casablanca

Cocina del Pacífico

Pescados del día y mariscos costeros locales de frescura inigualable

Ruta de las Cepas

Una experiencia que sigue la huella histórica del vino chileno.

Incluye Copa de vino o Bebida

Experiencia Somelier

Participación activa y explicación técnica del chef



CONSULTE PRECIOS



*Todos los menús incluyen copa de vino de la casa, o bebida o jugo natural y autoservicio de café/infusiones.

+56 9 3862 8078
www.casablanca-bcw.com



hotel_bcw_casablanca



Hotel B,C&W Casablanca

¡Los esperamos!

