SUR
parrilla gourmet

MENÚS DE NAVIDAD 2026

En Sur Parrilla Gourmet hemos preparado
una selección especial de menús navideños,
pensados para compartir, celebrar y disfrutar
una experiencia gastronómica elegante y memorable.

Cortes de carne, pescados y mariscos
en un ambiente exclusivo y acogedor.

SUR
parrilla gourmet

MENÚ 1

ENTRADA

Croqueta de Champiñón y Embutido Curado

Croqueta dorada y crujiente, de interior cremoso, que combina las notas terrosas del champiñón con la intensidad y el carácter especiado del embutido curado.

PLATO FUERTE

Dúo de Pavo y Bife de Chorizo

Bife de chorizo madurado y pavo relleno de jamón, mozzarella e higos confitados, acompañados de puré a las finas hierbas, vegetales salteados y salsa de *vino tinto* con reducción de granada.

POSTRE

Volcán de Chocolate con Corazón de Turrón

Volcán de chocolate de intenso cacao, con corazón de turrón y helado de jengibre. Un elegante contraste de texturas, temperaturas y notas especiadas.

Precio por persona: $35

Impuestos incluidos.

Incluye 1 bebida sin alcohol

(agua con o sin gas, gaseosa o té) y 1 copa de vino tinto.

SUR
parrilla gourmet

MENÚ 2

ENTRADA

Salmón a la parrilla con gazpacho de melón

Salmón a la parrilla, de textura jugosa y delicadas notas ahumadas, acompañado de un fresco y aromático gazpacho de melón.

PLATO FUERTE

Ribeye Gran Reserva

Ribeye madurado y asado al punto, servido sobre un sedoso puré de manzana y canela, acompañado de vegetales de estación salteados y salsa de la casa.

POSTRE

Tartaleta de durazno

Tartaleta de durazno horneada con delicado frangipane y crema especiada, acompañada de helado de vainilla. Una combinación de fruta, especias cálidas y notas cremosas.

Precio por persona: $38

Impuestos incluidos.

Incluye 1 bebida sin alcohol

(agua con o sin gas, gaseosa o té) y 1 copa de vino tinto.

SUR
parrilla gourmet

MENÚ 3

ENTRADA

VITELLO TONNATO

Finas láminas de lomo fino, de textura delicada y sutil toque ahumado, acompañadas de una cremosa salsa de alcaparras y anchoas. Una combinación de notas ahumadas, salinas y umami.

PLATO FUERTE

BIFE ANGOSTO URUGUAYO

Jugoso bife angosto uruguayo, acompañado de milhojas de papa, vegetales frescos salteados al dente y salsa de vino tinto, higos y granada, que aporta un delicado contraste entre dulzor y acidez.

POSTRE

TRONCO NAVIDEÑO

Suave bizcocho de chocolate relleno de una sedosa mousse de chocolate y corazón de maracuyá, terminado con una fina cobertura de chocolate y decoración navideña. El intenso cacao se equilibra con la fresca acidez tropical de la fruta.

Precio por persona: $40

Impuestos incluidos.

Incluye 1 bebida sin alcohol

(agua con o sin gas, gaseosa o té) y 1 copa de vino tinto.

SUR
parrilla gourmet

MENÚ 4

ENTRADA

Atún, Sandía y Parmesano

Finas láminas de atún fresco, realizadas por una delicada leche de tigre de ají dulce, sandía fresca y un buñuelo de parmesano.

PLATO FUERTE

New York con Ñoquis de Camote

New York americano, jugoso y dorado, acompañado de suaves ñoquis de camote en salsa cremosa de cuatro quesos y un toque de limón que aporta frescura y equilibrio.

POSTRE

Esfera de Chocolate Blanco y Pistacho

Esfera de chocolate blanco con corazón de crema diplomática de pistacho, sobre tierra de chocolate amargo y compota de frambuesa. Un elegante contraste de texturas, dulzor y acidez.

Precio por persona: $50

Impuestos incluidos.

Incluye 1 bebida sin alcohol

(agua con o sin gas, gaseosa o té) y 2 copas de vino tinto.

SUR
parrilla gourmet

CORTESÍAS
PARA LA MESA

Canasta de pan y grísines
Acompañados de chimichurri y ají.

CONDICIONES DE RESERVA

Los menús navideños están disponibles para grupos a partir de 5 personas.

El grupo deberá seleccionar un mismo menú para todos los asistentes.

La reserva deberá realizarse con al menos 5 días de anticipación.

FORMA DE PAGO

50 % de anticipo una vez aprobada la cotización y 50 % restante el día del evento, mediante tarjeta de crédito o efectivo.

El contratante se compromete a cancelar la totalidad de los menús confirmados, independientemente de que el número final de asistentes sea menor al acordado.

Será un placer atender cualquier inquietud o requerimiento adicional.