

# AÑO NUEVO

## CENA SENSO

### AMUSE BOUCHE

#### CAVIAR

Bocadillo de creme de coliflor, huevo y caviar  
*Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia*

#### TORTELLINI

Pasta rellena de taleggio ahumado, consomé de hongos y trufa  
negra chilena  
*Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, Valle de San Antonio, Leyda*

#### CORVINA

Pesca blanca confitada con crocante de maíz dulce y pistacho, salsa de vino  
barolo y chocolate  
*Montes Outer Limits, Red Blend, Valle de Colchagua, Apalta, Chile*

#### LOMO LISO WAGYU

Con chalotas confitadas y crocantes en salsa de pimienta verde encurtida  
*Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile*

#### DURAZNO & DULCEY

Texturas de durazno con biscuit de coco finalizado con dulcey  
*Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, Francia*



# NEW YEAR'S EVE

## DINNER AT SENSO

### AMUSE BOUCHE

#### CAVIAR

Cauliflower cream bite, egg, and caviar  
*Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France*

#### TORTELLINI

Taleggio-filled pasta with mushroom consommé and Chilean black truffle  
*Garcés Silva Amayna, Garden White Blend, Valle de San Antonio, Leyda*

#### CORVINA

Confit white fish with sweet corn and pistachio crisp, barolo wine and chocolate sauce  
*Montes Outer Limits, Red Blend, Valle de Colchagua, Apalta, Chile*

#### WAGYU SIRLOIN

With confit and crispy shallots in pickled green pepper sauce  
*Manso de Velasco Old Vines, Cabernet Sauvignon, Valle de Curicó, Chile*

#### PEACH & DULCEY

Peach textures with coconut biscuit finished with dulcey  
*Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne, France*

