

ESPACIO
TERRA
LA DEHESA

MENÚ
Raíz

WWW.ESPACIOTERRA.CL

COTIZACIONES Y RESERVAS



Manquehue Oriente 2030 L. 5
Strip Center Paseo El Tranque
La Dehesa. Lo Barnechea



www.espacioterra.cl



MENÚ Raíz

La Experiencia Gastronómica
Premium de Espacio Terra

Menú Raíz es una propuesta de banquetería cálida, versátil y bien presentada, ideal para matrimonios, celebraciones, encuentros familiares y eventos corporativos. Su selección combina sabores cercanos, preparaciones cuidadas, flexibilidad de montaje y servicio de garzones para acompañar la experiencia con orden, cercanía y buena atención.

Los valores, cantidad de garzones y condiciones pueden ajustarse según el formato, número de invitados y requerimientos de cada celebración. Te invitamos a revisar este menú y cofizar una propuesta personalizada.

ESPACIO
TERRA
LA DEHESA

www.espacioterra.cl



MENÚ Raiz

La Experiencia Gastronómica
Premium de Espacio Terra

El Brindis Inolvidable

Cócteles & Espumantes Recepción 3 cócteles p/p)

El inicio perfecto: un brindis que despierta los sentidos.

APERITIVOS

- Espumante Brut
- Spritz:
Aperol, Ramazzotti
- Pisco Sour (Tradicional, Espacio Terra)
- Bebidas gaseosas
- Variedad de Jugos
- Agua con y sin gas

VINOS

Variedades Reserva

- Carmenere
- Chardonnay

Bocados con Estilo

Banquetería del mundo (6 bocados por persona)

Elegir 3 fríos y 3 calientes

Opciones Frías

- Tartar de salmón en tortilla crocante
- Tataki de pescado en salsa ponzu
- Tartaleta crocante de paté de hongos
- Mini Gohan de pollo Teriyaki
- Shots de Ceviche de corvina
- Causa de camarón en Salasa Nikkei

Opciones calientes

- Empanaditas de Lomo Saltado
- Brocheta de Pollo Tandor
- Bolita apanada jaiba mozzarella
- Shot de guacamole camarón apanado
- Brocheta de lomo en salsa huancaína
- Puré de Zanahoria con pollo masala

Mesón de Encantos

Mesón de bienvenida

Un festín para compartir, generoso y sofisticado

CHARCUTERÍA

- Salame ahumado, jamón serrano
- Conos y brusquetas de charcutería
- Selección de quesos, frutas y verduras
- Pan, snacks, salados salsas
- Frutos secos: almendras, nueces,, pretzels, galletas saladas y tortillas

🔥 El Ritual del Fuego

Carnes a la Parrilla

El fuego como protagonista: intensidad y encuentro

- Lomo liso y vetado
- Arrachera
- Punta Picana
- Malaya al limón
- Longanizas artesanales Chillán
- Verduras y papas asadas sour cream
- Ciabatta rústicas para acompañar

Incluye maestro parrillero en vivo.

Bar Abierto All Night (opcional)

DESTILADOS

JOHNNY, ALTO, BACARDI, ABSOLUT/STOLI

- Whisky
- Gin
- Ron
- Pisco
- Vodka
- Vino
- Espumante

JUGOS, GASEOSAS. AGUAS C/S GAS





SERVICIO DJ, PISTA DE BAILE, AUDIO E ILUMINACIÓN

- Dj booth, pista de Baile ajedrez 12mts2, sistema de amplificación pro , micrófonos, parrilla de iluminación y audio profesional