SHERATON
Santiago
Hotel and Convention Center

THE FIRE EXPERIENCE

19 DE NOVIEMBRE 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Las infaltables empanadas de carne estilo argentinas
- Ceviche fogoneado de pescado de roca
- Anticucho de pulpo laqueado en arrope de chañar y rica rica
- Bao de panza de cerdo, vegetales encurtidos y mayo de ají verde asado
- Croquetas de prietas, queso azul y avellana chilena

ESTACIÓN 1

- El Sauce: Costillar de cerdo ahumado a la leña, con pastelera de choclo

ESTACIÓN 2

- Vacío entero Torobayo a la estaca, papas nativas al rescoldo aplastadas con mantequilla de cacho de cabra y tomillo fresco

ESTACIÓN 3

- Asado de tira Torobayo, corazones de alcauciles a la brasa con emulsión de ajo negro

ESTACIÓN 4

- Adelma San Antonio: Salmón a la leña, con lapas y jaiba mora

ESTACIÓN 5

- Pata de ternera entera, cogollos de lechuga grillados con dressing de miel de calafate y chimi de manzana verde, chicha y merkén

ESTACIÓN 6

- Lomo vetado Torobayo, espárragos con bearnesa de humo y chimi de rica rica, perejil, ajo fresco, ralladura de limón y vinagre

ESTACIÓN 7 · DULCES

- Plátanos asados a la parrilla con dulce de leche y praliné de nuez
- Peras al Carménère en olla de fierro fundido
- Pavlova con berries ahumados y salteados al pisco

VINOS CASA SILVA

- Espumante Fervor
- Cool Coast Sauvignon Blanc
- Cool Coast Chardonnay
- Gran Terroir Carménère
- Gran Terroir Cabernet Sauvignon
- Quinta Generación

FIRE · TOROBAYO CARNES PREMIUM · Casa Silva

TRADICIÓN DE FAMILIA DESDE 1887