



Sugerencia del Chef, Restaurante Arco, Hotel Torremayor

Incluye: Plato principal, una bebida y postre de la casa

Todos los días almuerzo y cena, horario continuado de 12:00 hrs. a 22:00 hrs.

Valor \$15.000 Iva incluido

Semana 1: (2 al 8 de febrero del 2026)

Lunes	: Lasaña Boloñesa – Tiramisú
Martes	: Salmón finas hierbas acompañado de papas rusticas – Mousse de chocolate
Miércoles	: Pollo relleno con mozzarella y espinaca, acompañado de cremoso risotto verde – Flan de leche
Jueves	: Capelletti Alfredo – Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)
Viernes	: Lomo de vacuno acompañado de arroz y verduras salteadas – Torta tres leches.
Sábado	: Risotto estofado de res (Risotto con ragú y un desmenuzado de res) - Flan de leche
Domingo	: Tortelloni con salsa de nueces - Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)

Semana 2: (9 al 15 de febrero del 2026)

Lunes	: Cannelloni – Tiramisú
Martes	: Salmón a la mantequilla con roseta de pure y verduritas salteadas – Mousse de chocolate
Miércoles	: Pollo relleno de champiñones, acompañado con risotto de verduras – Flan de Leche
Jueves	: Ravioli Tuco – Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)
Viernes	: Lomo saltado al estilo Torre – Torta tres leche
Sábado	: Risotto estofado de res (Risotto con ragú y un desmenuzado de res) - Flan de leche
Domingo	: Tortelloni con salsa de nueces - Tarta Tatin (Tarta de manzana acaramelada y tibia, acompañada con helado de vainilla)