

Portafolio
Catering
Menú
Compensar
Premium

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	ALÉRGENOS
1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de chóclos más lascas de parmesano y aceite de olivas ▪ Beef a la parrilla más salsa de vino tinto, albahaca, tomates secos, aceitunas ▪ Quenelle de puré de papa, queso azul, ajonjolí negro ▪ Anillos de cebolla fritos ▪ Ensalada Siciliana: tomates cherry, natural e italiano seco, mezcla de lechuga romana, rúcula, pimentones en julianas, perlas de mozzarella, con aderezo de aceite de oliva y balsámico. ▪ Postre premium 	Incluye: transporte, servicio de mesero, menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Ajonjoli, gluten, lácteo
2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de espárragos verdes, crotones y aceite de olivas ▪ Filete de pescado de temporada, salsa teriyaki y jengibre ▪ Milhojas de papa gratinada ▪ Salteado de alcachofas, tomates cherry ▪ Postre premium 	Incluye: transporte, servicio de mesero, menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	200	Pescado, gluten, lácteo, huevo y soya

Portafolio
Catering
Menú
Compensar
Premium

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	ALÉRGENOS
3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de calabacín más crujiente de tortilla y aceite de olivas ▪ Suprema de pollo rellena de espinacas y tomates secos, salsa de oporto y pasas ▪ Duquesas de papa gratinada ▪ Espárragos verdes fritos ▪ Postre premium 	Incluye: transporte, servicio de mesero, menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Gluten, lácteos y huevo
4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ceviche de champiñones (cilantro + mango + salsa americana) ▪ Miñones de Lomo de Res albardados con tocineta + salsa demiglass ▪ Habichuelines al ajillo ▪ Brochetas de papa noisette ▪ Ensalada Oriental: Salsa Hoisin, arroz, mezcla de lechugas, espinaca, gajos de mandarina, tortillas de trigo fritas, col lombarda julianas. Con aderezo de aceite de sésamo y salsa de soya. ▪ Postre premium 	Incluye: transporte, servicio de mesero, menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Gluten, lácteos y ajonjoli.

Portafolio
Catering
Menú
Compensar
Premium

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	ALÉRGENOS
5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de tomate + perlas de aguacate + crema de leche ▪ Bondiola de cerdo con salsa tamarindo ▪ Tartaleta de papa criolla gratinada ▪ Timbal de Tabule ▪ Postre premium 	Incluye transporte, incluye servicio de mesero, incluye menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Lácteos, gluten y frutos secos
6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de queso + lascas de parmesano y pesto ▪ Filete de Salmón grillé ▪ Arroz con coco + arándanos + pasas ▪ Champiñones salteados + perejil + crujiente de cebolla puerro ▪ Ensalada especial: Aceitunas negras, champiñones en cuartos, lechuga crespadora morada y verde, pepino, rábano en cuartos y tomate cherry, con aderezo de aceite olivas, jugo de limón, azúcar morena, vinagre balsámico. ▪ Postre premium 	Incluye transporte, incluye servicio de mesero, incluye menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Pescado, lácteos, gluten

Portafolio
Catering
Menú
Compensar
Premium

	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO	ALÉRGENOS
7	<ul style="list-style-type: none"> Nachos con guacamole + pico de gallo Quesadillas + queso doble crema + enchilada de pollo + enchilada de carne de cerdo Mezcla de lechugas + aceite de limón + tasa de frijoles + suero costeño. Postre premium 	Incluye transporte, incluye servicio de mesero, incluye menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Lácteo
8	<ul style="list-style-type: none"> Crema de arveja (migas de chorizo + chip de puerro + aceite de oliva) Pernil deshuesado relleno de carne de cerdo. Arroz frito (arroz blanco + arroz salvaje + pimentón + cebollín) Zanahoria baby con crujientes de cebolla puerro Ensalada española: ensalada de lechugas, jamón serrano, champiñones cuartos, almendra tostada. Con aderezo de aceite de oliva y balsámico. Postre premium 	Incluye transporte, incluye servicio de mesero, incluye menaje, servicio a la mesa.	NO TIENE	300	Gluten y frutos secos.



Portafolio
Catering
Menú
Compensar
Premium

GLOSARIO MENÚ
COMPENSAR
PREMIUM

- **CHOCLOS:** maíz
- **LASCAS:** láminas delgadas de queso,
- **FRUTOS SECOS:** los frutos secos son llamados así porque todos tienen una característica en común: en su composición natural tienen menos de un 50% de agua. Son alimentos muy energéticos, ricos en grasas, en proteínas, así como en oligoelementos. Según el tipo de fruto seco, también pueden aportar buenas cantidades de vitaminas (sobre todo del grupo B) o ácidos grasos omega 3 (poli insaturados)
- **SESAMO:** Ajonjolí
- **CROTONES:** Trozos de pan cortados en dados o en pequeños triángulos y fritos en aceite u horneados
- **SOUR CREAM:** crema agria, a base de crema de leche, limón, sal y pimienta
- **TEMPURA:** preparación de frituras a base de una pasta elaborada con albumina, medio líquido y panko, harina o miga de pan
- **PIE DE PAPA:** puré de papa gratinado montado sobre una tartaleta de trigo
- **PARRILLADA DE VERDURAS:** mezcla de vegetales, como zucchini, calabacín, apio, pimientos, brócoli, coliflor, asados en la parrilla
- **SALSA TERIYAKI:** tradicionalmente, la salsa teriyaki se hace mezclando y calentando cuatro ingredientes: mirin, azúcar, salsa de soja, sake (puede ser sustituido por otro alcohol).
- **QUENELLE:** especie de croqueta o albóndiga ovalada
- **OPORTO:** vino dulce y aromático
- **DUQUESAS:** preparación a partir de puré y huevo
- **BOURBON:** salsa barbacoa
- **SALSA RANCHO:** condimento a base de suero o mantequilla
- **BACON:** tocineta
- **LOMBARDA:** repollo morado
- **PROVOLONE:** queso de origen italiano
- **NACHOS:** trozos de tortilla de maíz
- **ENCHILADA:** tortilla de maíz doblada o enrollada rellena
- **QUESADILLA:** pan de maíz rellena de queso
- **ARROZ SALVAJE:** semilla madurada al sol
- **MELAZA:** residuo de la cristalización del azúcar de caña
- **NÚEZ PECAN:** frutos secos
- **MIRIN:** es un condimento esencial en la comida japonesa con un sabor levemente dulce. Es una clase de vino de arroz similar al sake, pero con bajo contenido de alcohol.
- **MOZZARELLA:** Es un tipo de queso originario de la cocina italiana. Actualmente está elaborado con leche de vaca entera; antiguamente sólo con leche de búfala.
- **TOFU:** queso hecho a base de soya
- **SALSA POMODORO:** esta salsa es elaborada a base de extracto de tomate, se utiliza para bañar cualquier tipo de pasta italiana, para preparar pizzas, lasaña, etc.
- **GRISSINIS:** Palitos de trigo y decorados con sésamo
- **BRUNOISE:** corte en cuadros de verdura, carnes frutas, etc.