

Portafolio
Catering
Menú
Platos
Especiales

	DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMOS	ALÉRGENOS
PLATO ESPECIAL 1 - BANDEJA PAISA	<ul style="list-style-type: none"> ■ Taza de frijol ■ Carne de res en polvo ■ Chorizo coctel ■ Huevo frito ■ Cubos de chicharrón ■ Brunoise de maduro ■ Arroz blanco ■ Arepa de maíz ■ Perlas de aguacate ■ Postre de la casa 	NO TIENE	150	Huevo
PLATO ESPECIAL 2 - AJIACO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajiaco ■ Timbal de arroz ■ Mazorca en brocheta ■ Cuchara de alcaparras ■ Pollo desmenuzado ■ Crema de leche ■ Perlas de aguacate ■ Postre de la casa 	NO TIENE	200	Lácteo
PLATO ESPECIAL 3 - PARRILLADA	<ul style="list-style-type: none"> ■ Churrasquito ■ Pechuga grillé ■ Chorizo ■ Morcilla ■ Papa sour ■ Patacón ■ Croqueta de yuca ■ Ensalada de aguacate ■ Postre de la casa 	NO TIENE	1.000	Lácteo



Portafolio
Catering
Menú
Platos
Especiales

	DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMOS	ALÉRGENOS
PLATO ESPECIAL 4 - ÁRABE	<ul style="list-style-type: none">▪ Pan pita, julianas salteadas de lomo de res + queso parmesano▪ Guiso de berenjena▪ Timbal de tabule▪ Ensalada de acompañamiento▪ Postre de la casa	NO TIENE	150	Lácteos y gluten

Glosario

- BRUNOISE: corte en cuadros de verdura, carnes frutas, etc.
- RAVIOLIS : tipo de pasta rellena
- LINGÜINI: tipo de pasta similar al espagueti
- PANNE COOK: mogolla pan, rellena de un producto
- PAN PITA: pan blando levemente fermentado
- TABULE: ensalada libanesa a base de trigo natural, perejil, aderezada con limón y aceite de olivas