

Portafolio
Catering
Menú
Vegetariano

	DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO	INCREMENTO	ALÉRGENOS
ÁRABE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hamburguesa falafel ▪ Pan pita o pan burger ▪ Tahine de berenjena ▪ Tahine de garbanzo ▪ Tabule ▪ Sésamo negro ▪ Postre de la casa 	NO TIENE	150	DE ACUERDO A SOLICITUD	
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mozzarella caliente o fría ▪ Lasaña vegetariana (láminas de pasta, berenjena, champiñones, brócoli, zucchini verde y amarillo más queso doble crema más salsa bechamel) ▪ Postre de la casa 	NO TIENE	150	DE ACUERDO A SOLICITUD	Gluten y lácteos
MEXICANO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de tomate, perlas de aguacate ▪ Fajitas rellenas (queso costeño molido, frijol refrito, lechuga en juliana, tomate en brunoise, maicitos) ▪ Tortilla de maíz mediana ▪ Postre de la casa 	NO TIENE	150	DE ACUERDO A SOLICITUD	Gluten y lácteos
ENSALADA DE LA CASA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crema de espárragos ▪ Lechuga, rúgula, tomates secos, champiñones, aceitunas negras, queso sabana en cubos más vermicelli fritos ▪ Postre de la casa 	NO TIENE	150	DE ACUERDO A SOLICITUD	Lácteos

GLOSARIO

- **FALAFEL:** albóndiga de pasta de garbanzo
- **TABULE:** ensalada libanesa a base de trigo natural, perejil, aderezada con limón y aceite de olivas.
- **PAN PITA:** pan blando levemente fermentado
- **TAHINE:** pasta a base de semillas de ajonjolí o sésamo y aceite de girasol.
- **SÉSAMO NEGRO:** ajonjolí
- **VERMICELLI:** fideos de arroz