
CENA DE GALA I



CANAPÉS DE RECEPCIÓN

Canapés Fríos

*Jamón Serrano envuelto en Grisines
Roll de Salmón del Pacífico y Rábano
Tian Caprese y Almíbar de Albahaca
Esfera Vasca y Aceto Balsámico*

Canapés Calientes

*Crocante de Mollejas
Gyosa de Avo y Jengibre
Knishes de Papa
Phylo de Berenjenas*

AMUSE BOUCHE

A creatividad del Chef

ENTRADA (UNA OPCIÓN)

*Cilindro de masa crocante relleno de puerro, champignon y almendras
Petite tarte de langostinos, finas láminas de jamón serrano. Salsa de ajo blanco y ensalada de brotes orgánicos
Torre de salmón ahumado, Queso crema de hierbas y palmitos
Causa de pulpo al olivo, Carpaccio de remolacha y Salsa huancaína
Sfoglia Caprese y jamón serrano, Bouquet de brotes orgánicos y aceite de rúcula.*

CENA DE GALA I



PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN)

Moussaka Cordero y costilla confitada. Kaki de papa provenzal y salsa de vino especiado Pechuga de Pollo farcie de Hongos silvestres y Queso de cabra. Moldeado de calabaza y Papa bastón, Selección de brotes orgánicos

Dúo de Salmón del Atlántico y Pacífico sobre Colchón de Ratatouille y Papa bouchon a la Tapenade y Salsa Crudaïola.

Bondiola de Cerdo Envuelta en Panceta Marinada Con Menta, Batatas Glaseadas Risotto de Naranjas, Brunoise de Vegetales, Salsa de oporto

Rille de Ternera en Cocción Lenta 12 Hs, Muslo de Ave Farcie de Puerro y Queso, Arroces cremosos al Parmesano y tomates cherry confitados

Medallón de lomo grille, crocante de panceta y tuétano. Mille hojas de verduras y cremoso de arroz tasmin

POSTRE (UNA OPCIÓN)

Brownie de Chocolate y su Helado a elección

Tiramisú en Salsa de Capuchino

Volcán de Chocolate en Corazón de Dulce de Leche con Helado de Crema

Crumble de Manzana y Uvas pasas con Helado de Vainilla

Mouse de champagne y frutos del bosque, glaseado de amarena y Helado de maracuyá

Duo de Mouse de frutos rojos y maracuyá con Helado de Crema Americana

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$3.184 + IVA - Precio por persona

CENA DE GALA II



RECEPCIÓN DE PIE

Canapés Fríos

Jamón Serrano envuelto en Grisines
Roll de Salmón del Pacífico y Rábano

Canapés Calientes

Crocante de Mollejas
Gyosa de Aves y Jengibre

EN BUFFET

Selección de Quesos Finos
Selección de Fiambres Regionales

NUESTRAS ENSALADAS

Boconccinos, Tomates secos, Aceitunas negras y Albahaca
Ensalada de Vegetales asados marinados, Alcauciles, Olivas y Queso Feta maduro
Calabaza rotizada, Nueces, Pasas de Uva, Rucula y Queso de Cabra
Selección de Setas al estilo Provenzal
Ensalada de Camarones Ecuatorianos
Ternera estacionada con Chimichurri y Salsa Criolla tradicional

Selección de Salsas y Aderezos

Canasta de Panes Artesanales

Pletzalej, Mini Pan Casero, Mini Focaccia, Mini Pan de Nueces

CENA DE GALA II



PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN)

*Ñoquis de Papa relleno de Queso Azul, con Salsa Malbec y Cantimpalo
Ojo de Bife Braseado al Vino Tinto con Mil hojas de Papas, Ajo confitado
y Tian de Vegetales
Pechuga de Ave farcie de Espinaca y Quesos
Flan de Calabaza y Papas Rosti, Salsa de Vino Malbec*

POSTRE (UNA OPCIÓN)

*Panacotta de Lima con Salsa de Chocolate Amargo y Tuille de Coco
Brownie de Chocolate y su Helado a elección
Tiramisú en Salsa de Capuchino*

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$3.386 + IVA - Precio por persona

CENA DE GALA III



CANAPÉS DE RECEPCIÓN

Canapés Fríos

Jamón Serrano envuelto en Grisines
Roll de Salmón del Pacífico y Rábano
Tian Caprese y Almíbar de Albahaca
Esfera Vasca y Aceto Balsámico

Canapés Calientes

Crocante de Mollejas
Gyosa de Avo y Jengibre
Knishes de Papa
Phylo de Berenjenas

BUFFET DE RECEPCIÓN

Selección de Quesos Finos
Selección de Fiambres Regionales
Salmón Ahumado con sus Caviars Negros y Rojos

NUESTRAS ENSALADAS

Boconccinos, Tomates secos, Aceitunas negras y Albahaca
Ensalada de Vegetales asados marinados, Alcauciles, Olivas y Queso Feta maduro
Calabaza rostizada, Nueces, Pasas de Uva, Rúcula y Queso de Cabra
Selección de Setas al estilo Provenzal
Ensalada de Camarones Ecuatorianos
Ternera estacionada con Chimichurry y Salsa Criolla tradicional
Salpicón de Frutos de Mar
Palmitos y Salsa Golf

Selección de Salsas y Aderezos

Canasta de Panes Artesanales

Pletzalej, Mini Pan Casero, Mini Focaccia, Mini Pan de Nueces

CENA DE GALA III



PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN)

Bondiola de Cerdo envuelta en Panceta marinada con Menta, Batatas glaseadas Risotto de Naranjas, Brunoise de Vegetales, Salsa de Oporto
Rillete de Ternera en cocción de 12 hs, Muslo de Pollo farcie de Puerro y Queso
Arroz cremoso al Parmesano y Tomates Cherry confitados
Ñoquis rellenos de Jamón y Queso, Crema de Rúcula y Pesto de Tomates secos

POSTRE (UNA OPCIÓN)

Nougat glace de Maracuyá con Salsa de Chocolate y Caramelo
Fusión de dos Chocolates con Frutos del Bosque
Cheesse Cake de Dulce de Leche con Salsa Inglesa y Frutos rojos

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$3.692 + IVA - Precio por persona

CENA DE GALA IV



CANAPÉS DE RECEPCIÓN

Canapés Fríos

Jamón Serrano envuelto en Grisines
Roll de Salmón del Pacífico y Rábano
Tian Caprese y Almíbar de Albahaca
Esfera Vasca y Aceto Balsámico

Canapés Calientes

Crocante de Mollejas
Gyosa de Avo y Jengibre
Knishes de Papa
Phylo de Berenjenas

BUFFET DE RECEPCIÓN

Selección de Quesos Finos
Selección de Fiambres Regionales
Salmón Ahumado con sus Caviars Negros y Rojos

NUESTRAS ENSALADAS

Boconccinos, Tomates secos, Aceitunas negras y Albahaca
Ensalada de Vegetales asados marinados, Alcauciles, Olivas y Queso Feta maduro
Calabaza rostizada, Nueces, Pasas de Uva, Rúcula y Queso de Cabra
Selección de Setas al estilo Provenzal
Ensalada de Camarones Ecuatorianos
Ternera estacionada con Chimichurry y Salsa Criolla tradicional
Salpicón de Frutos de Mar
Palmitos y Salsa Golf

Selección de Salsas y Aderezos

Canasta de Panes Artesanales

Pletzalej, Mini Pan Casero, Mini Focaccia, Mini Pan de Nueces

CENA DE GALA IV



PLATO PRINCIPAL (UNA OPCIÓN)

Moussaka de Cordero y Costilla confitada
Kaki de Papa Provenzal y Salsa de Vino especiado
Pechuga de Pollo farcie de Hongos silvestres y Queso de Cabra
Moldeado de Calabaza y Papa bastón, Selección de Brotes orgánicos
Dúo de Salmón del Atlántico y Pacífico sobre Colchón de Ratatouille y
Papa bouchon a la Tapenade y Salsa Crudaiola

POSTRE (UNA OPCIÓN)

Volcán de Chocolate con Corazón de Dulce De Leche, Helado de Crema
Crumble de Manzanas y Uvas pasas con Helado de Vainilla
Mousse de Champagne y Frutos del Bosque, Glaseado de Amarena y Helado de Maracuyá

Café & Variedad de té, Petit Fours

\$3.963 + IVA - Precio por persona

ADICIONAL MESA DULCE



Estación de Mini Dulces de nuestra Pastelería
Variedad de 5 dulces

Estación de Mousse en Copas
Variedad de 4 mousse

Estación de Tortas
Variedad de 6 tortas

Estación de Helado
6 sabores y toppings de colores

Estación de Postre caliente
Crumble de Manzana
Panqueque relleno de Dulce de Leche

\$847 + IVA - Precio por persona