



## ● eventos corporativos ●

.....  
*Nuestra Propuesta incluye la presencia de nuestro Chef ejecutivo y un ayudante de cocina. Un García coordinando el servicio y el asesoramiento.*  
.....

### **Tapeo Frío:**

*2 a elección por persona*

- Mini scones con salmón gravlax y crema agria.
- Taboule. (Ensalada de trigo burgol y vegetales)
- Ensalada latina con cubos de atún rojo grillado.
- Cauza limeña con tartar de salmón ahumado
- Mini carpaccio de cordero.
- Sopa de melon con crocante de jamón español.
- Ceviche mixto.
- Magret de pato curado sobre pan de miel y hummus.
- Mini grand mere.
- Brusqueta multicereal, espinaca, tomates secos, jamon crudo y huevo poche.
- Focaccia de romero, tapenade y trillas asadas.
- Gazpacho andaluz.
- Carpaccio de hongos con vinagreta de lima.
- Terrine de ave sobre pan de sésamo y mermelada de ciruelas pasas.

### **Tapeo Caliente:**

*2 a elección por persona*

- Gamba ibérica con berenjenas ahumadas y setas.
- Fierrito turco con lavan de menta.
- Brotes de espinaca, con salmón real y aceite de piñones.
- Roll de masa philo con jamón serrano, queso brie, tomates quemados y espárragos grillados.
- Pastel de papas en deconstrucción.
- Pulpo pil pil sobre papas fondant.
- Sopa de cebollas con crocante de parmesano.
- Portobellos rellenos con espinaca, polvo de ajo, semillas de mostaza y regginaito.
- Papa en camisa con tocino.
- Chicken fingers con sésamo y salsa miso.
- Risotto de hongos y espinaca con queso mascarpone.
- Empanadas de carne.
- Ragout de cordero.
- Chicken green curry con fideo de arroz

### ***Sugerencias:***

#### **ENTRADAS**

Magret de pato curado con mermelada de cebollas al Malbec, mousseline de garbanzos y brotes.  
Ensalada de quinoa, salmón rosado y huevo poche con vinagreta asiática.  
Roll de masa philo crocante, jamon serrano, queso brie, tomates marinados y mix de verdes.  
Ceviche mixto (camaron, pulpo, mejillones, vieyras)  
Ensalada de queso de cabra con hierbas, portobellos asados, hojas verdes, radicchio, olivas secas y dressing de papaya.  
Salmon marinado, rucula, repollito de Bruselas, tomates rostizados y habas salteadas.



● e v e n t o s   c o r p o r a t i v o s ●

PRINCIPALES

Merluza negra sobre colchon de pock choy, olivas negras, pimientos, pangratato con salsa de pato, miel y miso.  
Filet de lomo con crocante de mostaza y hierbas, papines andinos, salteados con salvia, habas y tomatitan,  
Ravioles de vegetales grillados con coulis de tomate y albahaca.  
Risotto de rucula, camarones, tomates rosti y aceite de albahaca.  
Salmon rosado en dos cocciones, sobre endivias asadas, tomates quemados y alcaparras con manteca de limon.

POSTRES

Degustacion de cinco chocolates (volcán de chocolate, marquise de chocolate, mousse de chocolate con set de naranja y cointreau, sopa de chocolate ahumada, domo de chocolate blanco y azafrán, parfait y teja de cacao).  
Mousse de mango, praline de chocolate, sobre sopa de melon y crocante de chocolate pimienta verde y jengibre.  
Fría Cheesecake de Oreo con salsa de frutos rojos. Un clásico.  
Deconstrucción criolla (mousse de mate, torta frita, gelificación de membrillo, crema inglesa y emulsión de té).

*Eventos exclusivos de hasta 20 personas como máximo.*

*Menú a la carta, previamente acordado entre nuestros clientes, Los García y nuestro chef ejecutivo. Mínimo de 96 hs.-*