

# Los García

Espiritu Gourmet

● eventos casuales ●

---

---

.....  
*Experiencias gourmet*  
.....

## ENTRADAS

### *Finger Food Fríos (4 a elección)*

Canape de hummus en pan de miel, pollo confit y brotes de rabanito.

Spoon de queso de cabra, olivas negras, tomate confit y brotes

Scon con queso crema especiado y salmón gravlax

Roll de pollo con Duxelle de hongos y zuquinis grillados

Roll de Philo Brie y jamon crudo:

Roll de salmon en masa philo o hojaldre, relleno con el salmón, hongos, cream cheese y semillitas de sesamo.

Roll de berenjena y ricotta

Forcchetta de crudo y brie con pesto de remolacha

Brise de Espuma de queso azul y dados de calabaza horneadas

Brise de Crema de hongos y nueces picadas

...

### *Finger Food Calientes (4 a elección)*

Fierrito turco, de finger de Ternera con salsa Tzatziki

Pincho de cerdo oriental en hierbas

Half Quesadillas con Romero y Panceta Jitomate, Crema Agria, Salsa Pimientos

Bollitos de lomo y hongos patagónicos.

Aros de rabas en pinchos (con linea de suave ali oli)

Pollo empanado en crocante oriental

Tempura de vegetales con salsa agridulce

Langostinos empanados con pankó, sesamo y teriyaki.

Croqueta de arroz especiado con mayonesa de wasabi.

...

### *Shots (4 a elección)*

Gazpacho andaluz con aceite de albahaca

Chevrotin con reducción de aceto y miel

Tomate concase, queso mozzarella y albahaca

Ensalada Latina (Palta, maíz, tomates, cilantro, cebolla morada, almendras)

Sopa fría de melón con crocante de jamón crudo.

Ensalada caesar.

Pincho de chorizo con chimi de hierbas

52 75-5252 - [info@losgarcia.com.ar](mailto:info@losgarcia.com.ar) - [www.losgarcia.com.ar](http://www.losgarcia.com.ar)

También te recomendamos nuestro delivery de sushi <http://losgarcia.com.ar/sushi-delivery/> y si estas en recoleta nuestro delivery <http://losgarcia.com.ar/delivery-recoleta/> o comprar en nuestro mercado gourmet online:

<http://losgarcia.com.ar/productos-gourmet/>

PLATO PRINCIPAL

***Pernil Braseado (1 a elección)***

Pata de cerdo (desde 35 pax) o Pata de ternera (desde 50 pax). Ambos cocidos en horno de barro, durante 8 hs.

Acompañamientos: Lechuga, rodajas de tomate, cebollas y morrones asados, huevos y lonjas de queso.

Salsas: Ketchup y Salsa Barbacoa, Mostaza, Mayonesa, Salsa Criolla, Clásico Chimichurri.

POSTRE (1 a elección)

Tibio Crumble de manzanas asadas con bocha de helado, salsa tofee y decoración de caramelo.

Húmedo brownie con salsa tofee con bocha de crema americana y decoración de frutos rojos.

Copon de Triflé de Mascarpone, brownie desgranado y frutillas o frutos rojos (según estación) salteados con decoración de caramelo.

Copón García: copa helada en capas de frutos del bosque, brownie, dulce de leche natural, helado de crema americana y merengue seco italiano

O TORTAS (1 c/d 13 comensales)

*Rogel, Marquise de dulce de leche y merengue, Mouse de chocolate, Cheesecake con frutos rojos, Lemon pie, Apple crumble, Chocotorta, Coconut Cake, Tiramisu, Mouse de Maracuya, Selva negra, Brownie húmedo con decoración de dulce y merengue y Ricota Tart*

.....  
DATE UN GUSTO  
.....