

# Los García

Espiritu Gourmet

● eventos corporativos ●

---

---

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

## **MENU ASADO CORPORATIVO**

### **Cocktail**

Empanadas Criollas (2 gustos a elección) : Carne – Jamon y queso – Caprese – Pollo

### **Shots criollos**

Pincho de chorizo con chimi de hierbas  
Chevrotin con reducción de aceto y miel  
Tomate concase, queso mozzarella y albahaca  
Ensalada caesar.

### **Caprichos del Asador.**

Tablitas o isla con Matambrito de Cerdo, sándwiches de Chorizos Bombón, Morcilla., y Mix de achuras.

...

Isla de Picada (*queso roquefort, queso gruyere, queso de cabra chevre, queso brie, pinchos capresse, jamón cocido natural, jamón crudo, lomo ahumado de ciervo, salamín tandilense, picado fino, paté de ave con especies seleccionadas, aceitunas rellenas, frutas secas, morrones asados, berenjenas en escabeche, hummus, tomates secos en oliva*).

Panes saborizados caseros - mini tostis - pan de miel entre otros.

### **Plato Principal**

Sándwichitos de:

Bife de Chorizo / Pollo al limón / Bondiola laqueada/ Carre de cerdo/ Vacio de ternera  
*Todos a la parrilla y algunos cortes están finamente preparados, a la mostaza, a la pimienta, con aceite de oliva, etc.*

Islas con aderezos y salsas (Golf, tartara, chimi churri, criolla, etc).

Vegetales Grillados a la parrilla (Morrón rojo, morrón verde, berenjena, puerro, cebolla, zucchini)

*Sentados en la mesa: ensaladas*

Papa huevo y perejil  
Mix de Verdes y hongos  
Papas al plomo.

...

# Los García

Espiritu Gourmet

● eventos corporativos ●

---

---

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*

**Bebidas**

Gaseosas y cervezas.

.....

DATE UN GUSTO

.....