



Típico Vallecaucano

Entrada, cali pachanguero:

Marranitas

Empanadas

Maduro aborrajado acompañados de ají criollo típico y guacamole

Prefuente:

Lulada vallecaucana.

Plato fuerte 1:

Sancocho de pollo de ginebra acompañado de arroz blanco, papa guisada, aguacate, pernil de pollo, una deliciosa tostada de plátano maduro con salsa criolla, ensalada típica

Plato fuerte 2:

Arroz atollado vallecaucano con pollo, trocitos de costilla de cerdo y papita amarilla
Ensalada mix de lechugas, palmitos vegetales, perejil y tomates cherry en vinagreta de maracuyá

Plato fuerte 3:

Chuleta de cerdo vallecaucana, acompañada de papa a la francesa y una deliciosa ensalada tipo cesar (lechuga batavia, queso mozzarella, crotones de pan, almendras, tomates cherry, huevos de codorniz en salsa cesar a base de crema de leche).

Plato fuerte 3:

Cazuela de mariscos con camarones, anillos de calamar, mejillones, filete de róbalo o corvina, pulpo baby, acompañado de arroz normal o con coco, tostada frita y ensalada del pacífico

Plato fuerte 4:

Frijolada vallecaucana con chorizo, chicharrón, aguacate, maduro, arroz blanco y ensalada típica

Bebidas:

Catering Gabriel Franco Chef

Sirope con limón
Sirope con maracuyá
Sirope con jengibre
Sirope con naranja
Limonada de flores de jamaica
Limonada de mango
Limonada de sandia
Jugo de guayaba arazá,
Limonada cerezada verde o roja
Soda mojito (limón, tónica y yerbabuena)
Soda de sandia y cereza, soda lyches y kiwis
Soda frutos rojos
Soda frutos cítricos

Postres típicos vallecaucanos:

Torta de tres leches
Arroz con leche
Dulce de brevas con manjar blanco
Empanada de cambray
Galletas polvorosas con helado
Milhojas