



## **Chef Francisco Prado - Bienvenidas**

### **Cóctel de bienvenida**

- Limonada de albahaca, flor de Jamaica, sandia (valor por persona \$5.500)
- Jugo de piña y hierbabuena (valor por persona \$6.000)
- Lulada o salpicón de baulilia (mora, lulo y guanábana) (valor por persona \$6.500)
- Té rojo gasificado con carambolo y hierbabuena (valor por persona \$6.000)
- Soda italiana de maracuyá, lulo, frutos rojos o uva Isabella (valor por persona \$6.500)

### **Pasabocas típicos**

- Empanadas vallunas
- Mini aborrajados de plátano maduro
- Pasteles de yuca de carne o queso
- Mini papas rellenas
- Canasticas de plátano con guacamole y chicharrón

Valor por unidad \$3.000 c/u

### **Pasabocas**

- Brusqueta capressa
- Causa de cerdo en bbq de cítricos
- Canasticas con pate y tapenade
- Brusqueta de trucha curada con queso de arándanos
- Montadito de queso feta con nueces caramelizadas
- Bolas crocantes de risotto de parmesano con napolitana
- Causa peruana de pollo en aji panka

Valor por persona \$4.000 c/u

- Ceviche de pescado en crema de ají amarillo, terminado con maíz cancha
- Ceviche de pescado en leche de coco y reducción de cítricos

Ceviche de camarones con mango viche  
Causa peruana de pulpo en mayonesa de aceitunas negras  
Causa peruana de pescado en ají rocoto  
Causa peruana de pollo en aji panka  
Gyosas de cerdo con mirin  
Gyosas de pollo con soya y aceite de ajonjolí picante  
Mini hamburguesas  
Satay de pollo con salsa de mani y coco  
Satay de cerdo en salsa agridulce de tamarindo

Valor por unidad \$5.000

Montaditos de salmón gravlax con queso y arándanos  
Shot de salmón curado con yogurt griego y eneldo  
Gyosas de camarones con salsa de chile dulce y maracuya  
Montaditos de queso cotach con walnuts en balsámico y peras frescas  
Canasticas de paté con trufas, tapenade y duraznos deshidratados  
Chontaduros con crema agria y caviar  
Shot gazpacho acompañado de croutons de parmesano  
Spring rolls de vegetales con salsa de chile y duraznos  
Satay de lomo viche de res con salsa de queso azul  
Spring rolls de morcilla con queso feta y peras  
Spring rolls de chontaduro  
Spring rolls de salmón con chile dulce  
Montaditos de jamón serrano con queso manchego y alioli de aceitunas negras  
Beef tataki sobre lamias de wonton terminado con ensalada de radiquio  
Brusquetas con queso brie, pimientos morrones y espárragos  
Gyosas de salmón, queso y chile, acompañadas de melado de panela y pimienta roja  
Mini bowls con pulpo en aceite de paprika y papas crocantes

Valor por persona \$5.500

Falafel con compota de cebollas y sésamo con toques de mango fresco y jengibre  
Shot de mousse de aguacate y cilantro, yogurt griego con eneldo y tartare de salmón  
Shot de shutney de mango, quinua crocante y camarones  
Albóndigas de papa rellenas de rabo de toro, con salsa verde de cilantro  
Mini hamburguesas de cordero con mayonesa de trufas

Conitos con mozzarella de bufala aguacate y trigo

Conitos con carne de cangrejo y cítricos, aguacate y crocantes de yuca

Conitos con pimientos asados con queso de cabra, tomillo y chorizo español

Ensalada de mango y aceitunas con pargo confitado, polvo de aceitunas y almendras

Shot de compota de arvejas y menta con camarones y papitas crocantes

Shot de sea weed salad con ceviche de pescado niken y cubos de mango fresco

Shot de pescado ahumado, crema de rabano picante, pepino fresco y compota de remolacha

Valor por persona \$6.000