



Menú Alquimia Cocina Estudio

Precio: \$75

Opciones menú:

Entrada:

- Crema de tomates asados, y rosti de papa criolla
- Sopa de coco con especias dulces y aguacate
- Croqueta de yuca con cola de res endiablada y mantequilla de pimentón de la vera
- Espuma de ceviche con lomito de pargo, con cebolletas asadas.
- Causa peruana con pulpo al olivo negro y langostino encostrado
- Canelón de bechamel relleno camarones salteados al sillao, kion y piña caramelizada
- Pastel de papa y mero con vinagreta disociada de vino tinto y oliva
- Chupe de camarones
- Ceviche parrillero
- Calamares y camarones tempurados o rebosados con salsa romesco
- Panceta braceada en demiglace y cous cous
- Típico vallecaucano
- Encocado de camarón

Menú plato fuerte:

La idea es conformar un menú con las siguientes opciones de productos que se presentan: (el plato se debe componer de un vegetal, un carbohidrato o harina y una o dos proteínas)

Vegetales:

- Atadito de vegetales con vinagreta de cítricos
- Berenjena a la parmesana
- Fritata de vegetales asados
- Esparragos salteados orientales
- Ensalada fresca con vinagreta de sésamo
- Ensalada cesar
- Ensalada waldorf astoria

Carbohidratos:

Arroz almendrado
Arroz oriental al ajonjolí y perejil
Papas anna
Ensalada de pasta corta al pesto cremoso
Pure cremoso de maduro y queso de hoja gratinado
Arroz chaufa de vegetales
Tortilla española

Proteínas a elegir:

Popieta de pollo, queso, y calabacín en salsa de mostaza antigua
Filete de pollo en salsa de 3 quesos y setas
Solomillo de cerdo parrillero, tocineta y salsa de pimientos morrones
Costillas de cerdo a baja temperatura a la bbq de tamarindo y alcaparras
Lomo de res en salsa de vino tinto y queso azul
Filete de robalo o corvina creolle con salsa meuniere almendrada.
Lomo de res entre texturas de papa
Uzuzukuri de bondiola de cerdo a baja temperatura, aceite de brasa
Hongos confitados, polvo de kabano y mayonesa de ajo negro
Langostinos bbq
Salmón en croute con salsa de frutos amarillos
Popietas de pescado en salsa de mostaza cremosa
Beef bourguignon

Postre:

Parfait de maracuyá con crema de frutos rojos y piña deshidratada
Muss de mango con soletilla de almendras y pistachos garrapiñados
Milo alquimia con barquillos crocantes, tierra de chocolate blanco y nuez.
Cremoso de chocolate blanco y yogurt griego con praliné de almendras y salsa de frutos tojos
Torreja de las tres leches