



## Menú para armar a su gusto

Precio: \$26.500

### Pollo:

Suprema de pollo, rellena de maduro guayabo, queso mozzarella y pimentón ahumado, bañada en salsa de coco cremoso

Suprema de pollo, rellena de picadillo capresse (tomates, albahaca, queso) con salsa pesto a base de piñones y parmesano

Suprema de pollo rellena de ciruelas y panela, con salsa de queso azul

Picadillo de trozos de pollo, espinacas y piña colada roseado con crocantes de queso parmesano

Suprema de pollo entera, con salsa de espárragos, champiñón portobello y un toque de queso emmental

### Res:

Lomo de res sellado y terminado al horno con sal gruesa y salsa de mostaza antigua

Estofado de res con vegetales y queso, aromatizado con poleo y vino tinto

Lomo de res sellado y terminado al horno con sal gruesa bañado en crema de jerez y polvo de almendras

Medallón de lomo de res, sellado, bañado en salsa de espárragos y tocineta

Medallón de lomo de res, en salsa de pimientos ahumados y crema

Lomo de res terminado al horno, bañado en salsa de espinacas, jengibre, leche de coco y albahaca

### Cerdo:

Medallón de lomo de cerdo caramelizados y bañados en un coulis de maracuyá y canela

Medallón de cerdo, bañado en salsa cremosa de agraz y frutos rojos

Costillas St. Louis, horneadas lentamente, bañadas en un caramelo de BBQ y limoncillo

Medallón de lomo de cerdo, caramelizado con panela, bañado en salsa de naranja y limoncillo

Medallón de lomo de cerdo, bañado en crema ciruelas y queso al vino tinto

Medallón de lomo de cerdo aromatizado con romero y bañado en un chutney de mango y tabasco

### Acompañamientos:

# G Productions Eventos & Catering

---

Vegetales baby (zanahorias, habichuelas y mazorquitas), cocidos al vapor y bañados en mantequilla clarificada

Puré cremoso de papas amarillas y espinacas salteadas en mantequilla

Puré cremoso de papa tradicional con toques de pimentón ahumado y albahaca

Puré cremoso de papa tradicional, con mantequilla y queso crema

Papas en trozos aromatizadas con romero

Champiñones a la griega (salsa de tomates, cebolla morada, semillas de cilantro)

Champiñones portobello, salteados con queso azul y sal rosada