



Menú tradicional

Precio: \$70.000

Menú # 1

Entrada: crema de verduras con crocante de brócoli

Fuerte: rosas de trucha con plátano maduro y salsa de curry y leche de coco

Acompañamientos: brioche de queso y choclo y dice de verduras con zanahorias agridulces y romero

Postre: strudel de manzana

Menú # 2

Entrada: tulipán de parmesano con ensalada fresca (crocante canasta de parmesano rellena de una fresca ensalada de manzanas osmotizada con naranja, mango, fresas, nuez del Brasil, pollo a la parrilla, kiwi, guisantes frescos, acompañados de sirope de menta y hierbabuena)

Fuerte: pechuga con duraznos y romero

Acompañamientos: vegetales en julianas con sésamo y soufflé de maíz y queso

Postre: torta húmeda de vainilla y haba de tonka

Menú # 3

Entrada: crema de hongos y tocineta

Fuerte: pechuga capresse con salsa 3 quesos (parmesano, azul y cheddar)

Acompañamientos: puré de papa y habas verdes y verdura al wok (salsa teriyaki)

Postre: cake de naranja y amapola con frutos frescos

Menú # 4

Entrada: crema atomatada con aceite de cilantro

Fuerte: tournedós de res con gruyere y morrón

Acompañamientos: croquetas de yuca y queso y cintas de verdura

Postre: panacotta de maracuyá y uchuva

Menú # 5

Hotel Four Points By Sheraton Bogotá

Entrada: causa rellena de pollo (causa rellena de pollo con mayonesa acompañado con crema de aguacate

Y mix de lechuga con hilos de pasta filo frita. Montada sobre crema de ají amarillo ahumado)

Fuerte: pierna de cerdo al horno con crema de pimentones asados y queso crema

Acompañamientos: soufflé de maíz y queso y parisienne de verduras

Postre: volcán de chocolate

Menú # 6

Entrada: trilogía de brusquetas (base de napolitana, aceitunas, alcaparras y peperoni)

Fuerte: pechuga capresse con salsa 3 quesos (parmesano, azul y cheddar)

Acompañamientos: puré de papa y habas verdes y torre de verduras con aceitunas y queso

Postre: trilogía de profiteroles (crema de lulo, de café y de chocolate blanco)

Menú # 7

Entrada: cesar salad

Fuerte: tilapia apanada con panko y salsa tártara

Acompañamientos: puré de plátano con leche de coco y brócolis y coliflor con queso fundido y bechamel

Postre. Panacotta de maracuyá y uchuva

* El valor no incluye impuestos.