



Mesa de snacks

Mesa de snacks

Trilogía. Mini arepas con toppings de camarones al curry, ropa vieja y pollo champiñones \$3.000

Empanaditas de carne y mini pastelitos de pollo. Con ají casero de lulo \$3.000

Broscheta capresse. De tomatos cherry, albahaca fresca y bocconcini con salsa pesto \$3.000

Mini flauta de atún. Con emulsión de aguacate y pimienta cayena \$2.000

Mini club sandwich. Con jamón de york, tomatillo, queso holandés, lechuga, huevo, con mayonesa aromatizada. \$2.000

Tabla de quesos y carnes. Queso mozzarella, queso emmenthal, queso holandés, pepper jack, jamón de york, salami, chorizo español, acompañado de tostaditas. (mínimo para 30 personas). \$9.000

Crostini de costilla de cerdo. Macerada en vino tinto acompañada con un toque bbq. \$2.000

Hojaldrado de quesos. Pastelito relleno de queso mozzarella, queso azul, albahaca y champiñones. \$3000

Perlas de frutas al vino. Acompañadas de salsa de vainilla inglesa. \$3.500

Grisinis. De finas hierbas y queso parmesano. \$800

Mini crepe lasagna. Salsa bolognesa y queso mozzarella. \$3.000