



# Chef Selection

## DESAYUNOS

- ◆ Omelette de jamón, queso, cebolla, pimientos y espinaca
- ◆ Mini pancakes servidos con frutas frescas y sirop
- ◆ French toast servido con canela y azúcar
- ◆ Mallorcas rellenas de jamón y queso
- ◆ Mallorcas rellenas de guayaba y queso crema
- ◆ Croissants rellenos de pavo y queso suizo
- ◆ Croissants rellenos de guayaba y queso crema
- ◆ Burritos de desayuno llenos de huevo, queso y tocineta

- ◆ Bandeja de charcutería: jamón serrano, salami, queso suizo y queso manchego
- ◆ Parfaits de yogurt griego con miel y granola
- ◆ Pan artesanal servido con mantequilla y mermelada
- ◆ Papas hash brown
- ◆ Avenas preparadas con leche, frutas y granola
- ◆ Avena preparada con agua, frutas y miel de agave VEGANO
- ◆ Bandeja de frutas frescas: piña, melón y uvas VEGANO
- ◆ Pan artesanal servido con mermeladas de frutas VEGANO

## APERITIVOS

- ◆ Mini slider de res con queso cheddar y cebolla caramelizada
- ◆ Mini slider de pollo con alioli de ajo
- ◆ Mini taco de camarón con repollo y mayonesa cítrica
- ◆ Mini taco de cerdo estilo BBQ
- ◆ Croqueta de bacalao con mayonesa de limón
- ◆ Croqueta de queso manchego con mermelada de pimiento

- ◆ Brocheta caprese: tomate, mozzarella y albahaca
- ◆ Brochetas de cordero
- ◆ Setas rellenas de queso crema y espinaca
- ◆ Mini quiche de espinaca y queso
- ◆ Canapé de salmón ahumado con queso crema
- ◆ Brocheta de vegetales asados: pimiento, calabacín y cebolla VEGANO

## APERITIVOS

- ◆ Cucharita de hummus con pico de gallo y aceite de oliva 
- ◆ Mini tostada de aguacate con tomate 

- ◆ Pincho de churrasco con chimichurri
- ◆ Pincho de pollo marinado con glaze de miel & ajo

## MERIENDAS / BREAKS

- ◆ Wrap de pollo con lechuga, tomate y mayonesa
- ◆ Wrap de pavo con lechuga, tomate y queso
- ◆ Bowl de yogurt griego con miel y granola
- ◆ Parfait de frutas con granola
- ◆ Mini croissant relleno de pavo y queso suizo
- ◆ Mallorca rellena de jamón y queso
- ◆ Muffin de banana

- ◆ Muffin de chocolate
- ◆ Brownie individual
- ◆ Galletas de avena
- ◆ Ensalada de frutas en copa individual
- ◆ Chips de pita con dip de queso
- ◆ Bowl de frutas frescas: piña, melón y uvas 
- ◆ Hummus servido con bastones de plátano 
- ◆ Mix de nueces y frutas secas sin lácteos 

## SOPAS

- ◆ Crema de calabaza preparada sin lácteos 
- ◆ Crema de zanahoria preparada sin lácteos 
- ◆ Sopa de lentejas especiada 

- ◆ Sopa de fideo y jamón ahumdo
- ◆ Sopa de cebolla
- ◆ Crema de tomate y albahacas
- ◆ Crema de habichuelas blancas
- ◆ Asopao de pollo, res o gandules

## POSTRES

- ◆ Cheesecake clásico
- ◆ Bizcocho tres leches
- ◆ Tres leches de coco
- ◆ Tarta de frutas
- ◆ Mousse de chocolate
- ◆ Crème brûlée de vainilla
- ◆ Churros servidos con salsa de chocolate
- ◆ Brownies de chocolate

- ◆ Mini tartaletas de frutas
- ◆ Flan de queso manchego
- ◆ Tiramisu
- ◆ Cheesecake de pistacho
- ◆ Tres leches de coco
- ◆ Bizcocho relleno de chocolate liquido
- ◆ Bizcocho vegano de chocolate 

# ALMUERZOS O CENA

Selección de una opción por categoría

## PROTEÍNAS

- ◆ Churrasco en salsa de vino tinto o salsa setas
- ◆ Filete de salmón servido en salsa citrica o salsa bechamel
- ◆ Pechuga de pollo rellena de queso cheddar & chorizo español
- ◆ Ropa vieja
- ◆ Costillas de cerdo en glase de guava-bbq
- ◆ Lomo de cerdo relleno de mofongo de yuca envuelto en bacon
- ◆ Risotto de hongos 
- ◆ Risotto de vegetales 
- ◆ Filete de pollo servido en salsa marsala, crema de ajo, o salsa criolla
- ◆ Filete de cerdo servido en salsa de vino, gravy o salsa de setas
- ◆ Camarones salteados
- ◆ Lasaña de berenjena preparada sin lácteos 
- ◆ Gallina codornis rellena de mofongo
- ◆ Caderas de pollo envueltas bacon
- ◆ Pastelón de amarillo o papa relleno de carne molida o pollo
- ◆ Mignon de cerdo envuelto en bacon
- ◆ Bistec de lomillo de res encebollado
- ◆ Albondigas de cordero en salsa marinara
- ◆ Pollo rostizado en romero, ajo & mil

## CARBOHIDRATOS

- ◆ Arroz pilaf
- ◆ Arroz con gandules apastelado
- ◆ Arroz mamposteado
- ◆ Arroz con longaniza
- ◆ Arroz griego
- ◆ Arroz provenzal
- ◆ Arroz al cilantro
- ◆ Arroz con habichuelas blancas
- ◆ Risotto de parmesano
- ◆ Papas gratinadas
- ◆ Papas queso & bacon
- ◆ Puré de papas
- ◆ Puré de batata
- ◆ Gnocchi en crema pesto o béchamel
- ◆ Pasta corta al ajo y aceite de olivas 
- ◆ Arroz con gandules preparado sin proteína animal 
- ◆ Yuca al mojo 
- ◆ Viandas majadas 
- ◆ Arroz jazmín 
- ◆ Arroz primavera

## ENSALADAS

- ◆ Ensalada de hojas verdes con vinagreta cítrica 
- ◆ Ensalada de quinoa y vegetales 
- ◆ Ensalada de remolacha y cebolla morada 
- ◆ Ensalada César
- ◆ Ensalada caprese
- ◆ Ensalada de espinacas
- ◆ Ensalada de arúgula
- ◆ Ensalada de papa
- ◆ Ensalada de pasta mediterránea
- ◆ Ensalada verde
- ◆ Ensalada de frutas
- ◆ Ensalada de tomate
- ◆ Ensalada de granos

## VEGETALES

- ◆ Vegetales asados al horno
- ◆ Brócoli salteado en aceite de oliva
- ◆ Espárragos salteados en aceite de oliva
- ◆ Zanahorias glaseadas
- ◆ Coliflor asada
- ◆ Calabacines asados
- ◆ Habichuelas verdes al ajo
- ◆ Pimientos asados
- ◆ Berenjena asada
- ◆ Maíz dulce
- ◆ Chayote salteado
- ◆ Calabaza asada
- ◆ Vegetales mixtos salteados

# ESTACIONES DE CHEF EN VIVO

Preparaciones realizadas al momento frente a los comensales.

## ESTACIÓN DE PASTA EN VIVO

### PASTAS DISPONIBLES:

- Penne
- Fettuccine
- Spaghetti

### SALSAS DISPONIBLES:

- Salsa Alfredo
- Salsa Pomodoro
- Salsa de ajo y aceite de oliva 

### PROTEÍNAS DISPONIBLES:

- Pollo a la plancha
- Camarones salteados
- Churrasco de res salteado

### VEGETALES DISPONIBLES:

- Espinacas
- Setas
- Pimientos
- Cebolla

### OPCIÓN VEGANA

Pasta con salsa de ajo y aceite de oliva, brócoli, champiñones y pimientos.

## ESTACIÓN DE BURGERS EN VIVO

### PROTEÍNAS DISPONIBLES:

- Hamburguesa de res
- Hamburguesa de pollo
- Hamburguesa vegetal 

### PAN DISPONIBLE:

- Pan brioche
- Pan tradicional

### QUESOS DISPONIBLES:

- Queso americano
- Queso suizo

### SALSAS DISPONIBLES:

- Ketchup
- Mostaza
- Mayonesa

### TOPPINGS DISPONIBLES:

- Lechuga
- Tomate
- Cebolla blanca
- Cebolla caramelizada
- Pepinillos

### OPCIÓN VEGANA

Hamburguesa vegetal en pan tradicional con lechuga, tomate, cebolla y pepinillos.

# ESTACIÓN DE CARNE AL CARBÓN

## PROTEÍNAS DISPONIBLES:

- Churrasco de res
- Pechuga de pollo marinada
- Pinchos de cerdo
- Picaña

## OPCIÓN VEGANA

Vegetales asados al carbón con papas rústicas y chimichurri preparado sin ingredientes de origen animal.

## ACOMPAÑANTES DISPONIBLES:

- Papas rústicas
- Amarillos asados
- Vegetales asados (pimiento, cebolla y calabacín)

## SALSAS DISPONIBLES:

- Chimichurri
- Salsa BBQ

¿Tienes algún plato en mente y no lo viste listado?  
Déjanos saber y complaceremos tu antojo.