

MENÚ SOYA & MIEL

FORMATO CÓCTEL ESTILO LOUNGE

I. LIQUIDOS DE COCTEL

- ✓ Espumante (Undurraga brut)
- ✓ Pisco Sour
- ✓ Aperol Spritz
- ✓ Mojito Frambuesa/Menta
- ✓ Cervezas Corona
- ✓ Jugos naturales Guallarauco
- ✓ Bebidas
- ✓ Agua Mineral con y sin gas

NOTA: Aperitivos, bebidas y jugos ilimitados durante el cóctel.

II. BOCADOS FRIOS 10 P/P - SELECCIONAR 10 ALTERNATIVAS

SECRETOS DEL MAR

- a. **Deep Shot de mariscos**, suave combinación de **camarón, calamar y pulpo** delicadamente perfumado al chardonnay, servido en shot.
- b. **Rollito vietnamita**, roll de hoja de arroz, relleno con camarones, queso crema, palta, ciboulette, hojas verdes y salsa de soya.
- c. **Causa Limeña de pulpo** y mayonesa al olivo, servido en cucharita japonesa.
- d. **Camarón** sobre puré de camote al anís, servido en cucharita japonesa.
- e. **Conitos de masa filo** rellenos de camarones, mango y jengibre.

CEVICHE: EN CUCHARITA JAPONESA

- a. **Mixto:** Reineta, palta, limón de pica
- b. **Mediterráneo:** Salmón, pulpo con aceitunas Sevillanas
- c. **Peruano:** Salmón, choclo peruano y rocoto

DE NUESTRA TIERRA

- a. **Rollito Vietnamita**, roll de Hoja de Arroz, relleno con pollo, verduras blanqueadas, lechuga, queso crema y salsa de Soya.
- b. **Figavoltoen de prosciutto**, relleno con suave queso crema y rúcula
- c. **Tártaro de Res** con dressing de alcaparras, servido en cucharita japonesa
- d. **Pupiette de roast beff de filete relleno con espárrago y zapallo italiano**, sobre mostaza antigua.
- e. **Saquito tibio de prosciutto**, relleno de 3 quesos y aceite verde
- f. **Variedad de sushi;** California rolls, Futomaki, Osomaki, Ebirolls, con salsa de Soya
- g. **Crostini de paté de foi** con chutney de higos y manzanas caramelizadas

VEGANOS

- a. **Ceviche de plátanos verdes** con leche de coco
- b. **Humus con betarraga y berenjena asada** sobre hojas de endivia

VEGETARIANOS

- a. **Chutney de peras caramelizadas con roquefort** sobre crocante de masa wantan al sésamo
- b. **Pinchos de Mozzarella di Búfala** en pesto de albahaca y tomate cherry
- c. **Pinchos de Camembert Francés** con uva rosada y salsa de cassis
- d. **Brochetas de queso cabra marinadas en dressing**, envueltas en **damascos turcos** con salsa damasco y cilantro
- e. **Carpaccio di Carciofo** Tiernos corazones de alcachofas, con queso parmigiano reggiano, macerados con limón sutil, ciboulette, alcaparras y mostaza Dijon, en delgadas láminas de baquet, delicadamente tostadas

III. BOCADOS CALIENTES 10 P/P - SELECCIONAR 10 ALTERNATIVAS

MAR ADENTRO

- a. **Camarones ecuatorianos al tailandés con suave maceración de coco**, con salsa thai
- b. **Camarones ecuatorianos envueltos en masa filo**, con salsa Soya & Miel
- c. **Empanaditas de masa filo rellenas camarón-queso**
- d. **Brocheta de Salmón** con pesto de rúcula
- e. **Brochetas de Atún** en costra de sésamo con salsa de aceto al tartufo (tibio)
- f. **Calamares limeños**, rebosados en panco con salsa de maracuyá, en puré de camote, servido en cuchara japonesa

TIERRA ADENTRO

- a. **Spiedino de filete** con delicada salsa a las tres pimientos
- b. **Sate de solomillo** con salsa Barbecue
- c. **Bolitas de ají de gallina** apanadas en panco
- d. **Champiñones gratinados rellenos de camembert** y chips de prosciutto, servido en cuchara japonesa
- e. **Roll de hojaldre** relleno de panceta y parmigiano
- f. **Mini cheese burger**
- g. **Rollitos de masa filo rellenos** (plateada angus-alcachofa)

GREDITAS

- a. **Pastel** de choclo
- b. **Ají** de gallina
- c. **Mini plateada angus** con mermelada de cebolla y pastelera de choclo

VEGANOS

- a. **Albóndigas de lentejas con zapallo camote y cebolla** con salsa a la provenzal
- b. **Brochetas de champiñones al balsámico y patatas** al romero
- c. **Kibbe vegano** de garbanzo y papa

VEGETARIANOS

- a. **Kubbe vegetariano** de carne de soya, papa, pimentones asados
- b. **Canastitas de papas fritas**
- c. **Pinchos de Queso Cabra apanado en almendra y nuez** y salsa de damasco
- d. **Caramelo de Masa Philo con Camembert** en salsa de Frambuesa, vodka y jengibre
- e. **Empanaditas de masa filo rellenas roquefort-champiñón**
- f. **Fungui rellenos con roquefort** apanados a la inglesa y sésamo negro
- g. **Risotto de motte con champiñones salteados y queso parmesano**

IV. POSTRES EN SHOTS 2 PP – seleccionar 2

Tiramisú

Suspiro Limeño Maracuyá

Mousse de dulce de leche con culis frambuesa, leche coco y papayas

Mousse de chocolate negro

V. BARRA ABIERTA

- ✓ Vodka Absolut
- ✓ Ron Añejo Reserva
- ✓ Pisco Alto del Carmen 35º
- ✓ Gin Bombay o Tanqueray (según disponibilidad)
- ✓ Espumante (Undurraga Brut)
- ✓ Bebidas (Coca Cola, Tónica, Ginger Ale)
- ✓ Agua Mineral con y sin gas

NOTA: Todas las bebidas van en formato lata y en versión Light, Zero y Normal

VI. TRASNOCHE

Consomé

Sándwich de pollo con pimentones asados

Lomitos Soler o Churrascos con palta y tomate

Conitos de papas fritas

- **NO INCLUIDOS EN MENÚ**

Vinos y Whisky, pueden ser incluidos dentro de nuestro servicio a un valor preferencial, o bien obtenidos por el cliente y entregados a la banquetera sin recargo ni valor por descorche.

Corderos al Palo, estos pueden ser solicitados como un servicio extra

- **MENÚ CÓCTEL NIÑOS - sólo en el caso que haya asistentes hasta 10 años confirmados**

1. Brochetas de Nuggets de pollo
2. Papas fritas
3. Pizzetas napolitanas