

MENÚ SOYA & MIEL

FORMATO TRADICIONAL

I. LIQUIDOS DE COCTEL

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

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

II. BOCADOS FRIOS 6 P/P - SELECCIONAR 6 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 beef 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 6 P/P - SELECCIONAR 6 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 panko con salsa de maracuyá, en puré de camote, servido en cuchara japonesa
- g. **Rollitos de masa filo rellenos** (salmón ahumado-queso crema)

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 panko
- 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. **Rissoto de mote con champiñones y queso parmesano**

IV. ENTRADAS - SELECCIONAR 1 ALTERNATIVA**ENTRADA TIBIA**

- a. Bombón marinara, masa filo rellena de champiñones y camarones con gazpacho de carotte

ENTRADA FRIA

- a. Atún en costra de hierbas con escabeche de tomates cherry y mini ensalada verdes con salsa de cilantro
- b. Salmón grillé, con cremoso de quinua y mix de vegetales salteados en oliva
- c. Roast Beef de Picaña (Punta de ganso Angus), con mini ensalada de hojas verdes y salsa de mostaza y miel
- d. Crocante de pulpo sobre ensalada thai de papayas y palta, con emulsión de olivos y suaves verdes

MENÚ ENTRADA PARA VEGANOS* O VEGETARIANOS - SELECCIONAR 1 ALTERNATIVA, sólo en el caso que haya asistentes vegetarianos o veganos confirmados

- a. Mozzarella de Búfala con mix de Ensaladas
- b. Timbal de Masaphilo con verduras gratinadas al merquén
- c. Timbal de cus cus con verduras y espárragos*
- d. Ensalada del Huerto, mix de vegetales*

V. PLATO PRINCIPAL - SELECCIONAR 1 ALTERNATIVA

- a. Duo de sensaciones. Tierno Filete grillado en su punto y Suprema de ave rellena de espinaca y queso philadelphia, acompañado de saquito de punta de espárragos y papas mediterráneas, rellenas con espinacas a la crema
- b. Lasaña Marinara pasta artesanal con capa de camarones y jaiba bañada en salsa de finas hierbas.
- c. Filete Angus (170 gramos), sacado de la plancha en su punto. Acompañado de fondant de papa, rellena de champiñones al tartufo y ragoût de tomate y pimentones asados
- d. Filete Angus (170 gramos), sacado de la plancha en su punto, acompañado de suave polenta con verduras salteadas y delicada salsa a la carmenere
- e. Atún Fresco filete de atún grillado (tibio), en costra de sésamo, acompañado de pastelera de choclo y mermelada de cebolla, con salsa de aceto al tartufo
- f. Plateada angus, con pastelera de choclo y verduras salteadas
- g. Asado de tira al vino tinto, acompañado de fondat de papa, relleno de champiñones perfumados al tartufo y pimentones asados
- h. Salmón grillado, con salsa bernesa, acompañado de risotto de tres colores de quinua y champiñones y mix de verduras salteadas (espárragos, tomate cherry y alcachofa)
- i. Plateada "slow cook", acompañado de risotto de tres colores de quinoa y pimentones asados a la trufa.

MENÚ DE PLATOS VEGANOS* O VEGETARIANOS - SELECCIONAR 1 ALTRERNATIVA, sólo en el caso que haya asistentes veganos y/o vegetarianos confirmados

- a. Pimentón relleno con tofu champiñones y rabanitos con salsa de martini rojo*
- b. Calabacín luna relleno de arroz jazmin con verduras y salsa de oporto*
- c. Lasaña de papa fontane rellena con espinaca y carne de soya acompañado de champiñones y salsa blanca
- d. Risotto vegetariano de quinua con bastones de Zucchini, espárragos, brunoise de fondos de alcachofa, pimentones asados y Zanahoria
- e. Torre de berenjenas rellenas con bolognesa de soya gratinada con tomates confit

VI. SERVICIOS DE CAFÉ, TÉ E INFUSIONES A LA MESA

- a. Café de grano
- b. Infusiones
- c. Variedad de Té

VII. BARRA ABIERTA ILIMITADA DURANTE TODO EL EVENTO

- ✓ 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

VIII. BUFFET DE POSTRES Y TORTAS**TORTAS**

Biscocho Chocolate
Panqueque Manjar nuez
Milhojas Manjar
Cheesecake de Berries
Tarta de Frutas

SHOTS – seleccionar 2

Tiramisú
Suspiro Limeño Maracuyá
Mousse de dulce de leche con culis frambuesa, leche coco y papayas
Mousse de chocolate negro

OTROS

Bombón de masa filo relleno de membrillo y manzana caramelizada
Mini alfajores artesanales
Flan Casero
Fruta de la estación

Estación de café de grano, infusiones y Té**IX. 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 NIÑOS - SELECCIONAR 1 ALTERNATIVA, sólo en el caso que haya asistentes hasta 10 años confirmados**

- a. Nuggets de pollo con papas fritas
- b. Brochetas de pollo con papas fritas
- c. Pizzetas napolitanas