



MENÚ EVENTOS



DESAYUNOS EMPRESARIALES

OPCIÓN 1 \$19.900

- * Porción de fruta mixta (papaya y piña)
- * Jugo de naranja o mandarina.
- * Canastilla de maíz con huevos (tocineta, maíz, cebollín).
- * Café, té o chocolate
- * Variedad de panes (mermelada y mantequilla)

OPCIÓN 3 \$14.500

- * Jugo de naranja o mandarina
- * Huevos criollos
- * Café, té o chocolate
- * Variedad de panes (mermelada y mantequilla)

OPCIÓN 2 \$22.900

- * Suprema de frutas (melón, papaya, mango, fresa)
- * Jugo de mandarina o naranja
- * Omelette de jamón y queso
- * Café, té o chocolate
- * Variedad de panes (mermelada y mantequilla)

OPCIÓN 4 \$24.200

- * Jugo de mandarina o naranja
- * Calentado paisa
- * Huevos fritos (2 und)
- * Café, té o chocolate
- * Mini arepa con queso

REFRIGERIOS DEPORTIVOS Y/O EMPRESARIALES



Empanadas de carne *6un **\$11.900**
Quibbes (2und) con limón y tahine **\$7.300**
Sándwich mixto con papa chip **\$10.400**
Croissant de jamón y queso **\$4.600**
Croissant de queso y bocadillo **\$4.600**
Sándwich de roast beef **\$13.200**
Sándwich cubano **\$12.500**
Sándwich de cerdo BBQ **\$13.200**
Pastel de carne **\$6.200**
Pastel de pollo **\$5.200**
Pastel gloria **\$3.500**
Vol au vent con pollo y champiñón **\$5.800**
Burrito de pollo **\$13.200**
Wrap de jamón y queso con pepinillos **\$13.200**
Wrap vegetariano en tortilla integral **\$9.400**
Palitos de queso (2und) **\$6.500**
Carimañola de carne **\$4.700**
Carimañola de queso **\$4.700**
Mantecada **\$4.200**

Pastel de manzana **\$6.200**
Pastel hawaiano **\$6.500**
Tartaleta de frutas **\$6.500**
Torta de amapola **\$7.300**
Ensalada de frutas **\$10.900**
Donas **\$5.200**
Milhoja de arequipe **\$6.200**
Profiterol de arequipe **\$6.200**

BEBIDAS REFRIGERIOS

Gaseosa pet 250 ml **\$3.200**
Gaseosa pet 400 ml **\$3.900**
Jugo de mango **\$4.700**
Jugo de fresa **\$4.700**
Jugo de lulo **\$4.700**
Jugo de mora **\$4.700**
Limonada natural **\$3.200**

MENÚ EMPRESARIALES



ENTRADAS

TOSTÓN CON ENCHILADA Y GUACAMOLE \$16.600

De plátano verde con carne de res desmechada en salsa atomatada y queso fundido.

MOZZARELA CAPRESSE \$26.200

Rodajas de tomate fresco y mozzarella di búfala, servidas con salsa pesto y reducción de balsámico.

CEVICHE DE CAMARON 100 GR \$14.600

A base de salsa de tomates con pimentón y cebolla morada, servido sobre aguacate con crocantes de plátano.

SOPA MINISTRONE \$12.400

Clásica italiana con tocineta, verduras, frijol blanco y aroma de vino blanco.

CREMA DE CHAMPIÑONES \$11.900

Tradicional de champiñones frescos con aroma de vino blanco, acompañada de tostada de ajo y perejil.

PLATOS FUERTES.

TRUCHA FLORENTINA \$32.900

A la plancha, con salsa blanca y espinaca. Gratinada.

PUPIETTE DE TRUCHA CON POMODORO \$33.900

Rollos de trucha al horno, rellenos con espinaca, servidos con pomodoro.

TILAPIA CAFÉ DE PARIS \$30.900

A la plancha, servida con mantequilla de especias.

PECHUGA DE POLLO GEORGE SAINT \$29.900

Servida con salsa de champiñones y cebollitas encurtidas, coronada con langostino.

POLLO BARDOF \$28.200

Albardado con tocineta, servido con reducción de uvas verdes, vino blanco y crema

POLLO CORDON BLEU \$29.900

Pechuga de pollo apanada, rellena de jamón y queso, servida con salsa de miel mostaza.

LOMO PERUANO \$32.400

Trozos de lomo de res salteados con cebolla morada y tomate, salsa de ostras, servido sobre corona de puré.

LOMO DE RES EN SALSAS \$35.500

220 gr de lomo de res con salsa a su elección. (salsa cazadora, salsa de peras, salsa pimienta o salsa de champiñones).

ARROZ FRITO ORIENTAL VEGETARIANO \$19.900

Arroz integral con variedad de vegetales salteados en aceite de sésamo.

ARROZ FRITO ORIENTAL \$20.900

Con pollo, res, camarón y vegetales salteados en aceite de sésamo.

ACOMPAÑAMIENTOS**ARROZ CON AJONJOLI**

Arroz blanco con ajonjolí y aroma a sésamo.

ARROZ A LA PARMESANA

Arroz blanco con queso parmesano.

ARROZ CON TOCINETA

Arroz blanco con trozos de tocineta.

PURÉ DE PAPA GRATINADO

De papa criolla o pastusa, de textura cremosa, gratinado con queso parmesano

CASCOS DE PAPA

Papas con piel crocantes, terminadas con sal y paprika.

BOUQUETIERE DE VEGETALES

Bastones de vegetales asados y albardados con tocineta.

ROLLO ORIENTAL

Relleno de zucchini, cebolla morada, pimentón y zanahoria.

RATATOUILLE

Clásico provenzal de vegetales estofados al horno, con base de tomates frescos, aroma de ajo y especias.

VEGETALES ORIENTALES.

Zucchini, cebolla morada, zanahoria, pimentón y raíces chinas salteadas con salsa soja.

ENSALADA PRIMAVERA.

De mango, pimentón, espinaca y zanahoria, servido con vinagreta en aro crocante de plátano.

CANASTILLA CON ENSALADA.

De tortilla de maíz, rellena con lechugas, zanahoria, maíz tierno y tomate cherry.

ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO.

Mango y aguacate en dados sazonados con sal, pimienta, salsa pesto, vinagre y olivas.

PLATOS FUERTES TIPICOS

AJIACO SANTA FERENO \$28.200

Sopa tradicional con variedad de papas, pollo y mazorca, acompañada de arroz, aguacate, crema de leche y alcaparras.

SOBREBARRIGA CRIOLLA \$28.300

Clásica preparación de res con salsa a base de tomates frescos y cebolla, acompañada de yuca y papa con hogao, arroz y aguacate.

BANDEJA PAISA \$26.200

Típica antioqueña, con frijol, arroz, carne molida, chorizo, arepa, chicharrón, aguacate, plátano y huevo frito.

MOJARRA FRITA \$31.900

600 gr de mojarra frita, servida con arroz con coco, patacón y ensalada.

POSTA NEGRA CARTAGENERA \$34.500

Típica preparación de res de la Costa Caribe, servida con ensalada fresca y plátanos en tentación.

ARROZ CARTAGENERO \$23.900

Arroz salteado con cerdo, pollo, camarón, langostino, vegetales y frijol caraota, servido con trozos de aguacate.

PICADA MIXTA \$30.400

Punta de anca, pechuga de pollo, chorizo Santarosano, plátano maduro y papa francesa, acompañada con guacamole y salsa baby.

POSTRES.

FLAN DE CARAMELO \$8.400

Cocido al horno en baño maría, bañado con caramelo.

PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS \$8.400

Crema cocida de textura cremosa, servida con galleta triturada y salsa de frutos rojos.

SEMIFRIO DE QUESO CON JALEA DE GUAYABA \$8.400

De textura cremosa, servido con jalea de guayabas frescas.

BREADPUDDING DE BROWNIE \$10.900

Torta horneada de brownie, servida con helado de vainilla y salsa de arequipe.

MOUSSE DE LA PASION \$8.400

Cremoso y esponjoso, preparado a base de maracuyá.

ROLLO DE FRUTAS CON SALSA INGLESA \$8.400

Bizcochuelo relleno de melocotón y fresas con crema chantilly.

PASTAS

SPAGUETII \$ 23.900

Pasta larga con salsa a su elección. (bolognesa, napolitana, carbonara o San Andres).

PASTA LARGA INTEGRAL CON SETAS \$26.900

Con orellanas, portobello y champiñón de parís salteados en aceite de sésamo, servido con nueces y tomates deshidratados.

RAVIOLIS DE CARNE \$26.900

Pasta rellena de carne de res con salsa a su elección. (bolognesa, napolitana, carbonara o San Andres).

LASAGNA DE POLLO Y CHAMPIÑÓN \$23.900

Tradicional preparación italiana de láminas de pasta con salsa blanca, pollo, champiñones y queso.

LASAGNA MIXTA \$23.900

Tradicional preparación italiana de láminas de pasta con salsa blanca, pollo, champiñones, salsa bolognesa y queso.

PASABOCAS COCTEL



FRIOS

CANAPÉ DE ROAST BEEF \$4.200

Láminas de carne de res sobre galleta de sal y queso crema.

CANAPÉ DE SALMON \$4.700

Láminas de salmón sobre tostada de pan con queso crema y pera confitada con vino tinto.

MOUSSE DE QUESO, TOMATES SECOS Y FINAS HIERBAS \$3.400

Cremoso de queso con orégano, estragón y trozos de tomate deshidratado.

TARTELETA DE CEVICHE \$4.200

Mini tartaleta con camarón en salsa de tomates con cebolla morada y pimentón.

LANGOSTINO CON CHILI SAUCE \$7.200

Langostino escalfado sobre galleta de sal, salsa agridulce, ligeramente picante de ajo, pimentón y jengibre.

MINI CAUSA LIMEÑA \$3.400

Puré cítrico de papa criolla con pollo macerado en ají amarillo, acompañada con lámina de aguacate.

CANAPÉ DE POLLO CON MELOCOTÓN \$4.200

Sobre mini tostada de pan, con lonjas de pechuga de pollo y melocotón en almíbar.

CALIENTES**MINI VOL AU VENT DE POLLO \$3.400**

Mini canastilla de hojaldre rellena de pollo con crema y parmesano.

MINI VOL AU VENT DE CAMARON \$3.400

Mini canastilla de hojaldre rellena de camarón a la crema.

ALITAS CUBANAS \$4.200

Bombones de alas de pollo al horno, albardadas con tocineta.

MIGNONETAS DE LOMO \$4.800

Mini medallón de res con tocineta y salsa pimienta.

MINI PAUPIETTE DE POLLO \$3.600

Rollo de pollo relleno con vegetales, apanado y frito con pankó.

MINI CARIMAÑOLA DE CARNE \$1.900

Tradicional de la costa, rellena de carne.

MINI CARIMAÑOLA DE QUESO \$1.900

Tradicional de la costa, rellena de queso.

MINI QUICHE LORRAIN \$4.400

Mini tartaleta rellena de tocineta, queso, huevo y crema.

EMPANADA COCTEL \$2.400

Tradicional rellena de carne y papa.

CROQUETAS DE PESCADO Y QUESO \$4.200

De pescado blanco, rellenas de queso sabana.

MINI ROLLO DE POLLO CON ALBARICOQUE Y QUINUA \$4.200

Apanado con quinua, relleno de albaricoque deshidratado.

DUMPLINGS DE CAMARON Y CHAMPIÑÓN \$4.200

Masa quebradiza rellena de champiñón y camarón.

DULCES

MINI PROFITEROL CON CUAJADA Y PAPAYUELA \$3.500

Pate choux horneado, relleno con cuajada fresca y dulce de papayuela.

MINI PROFITEROL CON CREMA Y FRESA \$3.500

Pate choux horneado, relleno con fresas y chantilly.

CANAPE DE FRUTAS \$3.500

Mini tartaleta con melocotón, fresa, kiwi y crema pastelera.

TRUFA CON RELLENO DE PASTELERA \$3.500

De chocolate con almendras, rellena de crema pastelera.

TRUFA DE CHOCOLATE \$3.500

Napada con ganache de chocolate semiamargo.

MINI TARTAleta CON MANGO \$2.500

De masa quebradiza, rellena de mango confitado y crema.

SEMIFRIO DE QUESO Y MORA \$2.500

De textura cremosa con sabor a queso con salsa de mora.

ÈCLAIR DE VAINILLA \$2.500

Clásico francés relleno de crema de vainilla.

ÈCLAIR DE MOKA \$2.500

Clásico francés relleno de crema a base de licor de café.

SEMIFRIO DE MARACUYA \$2.500

De textura cremosa con glaseado de maracuyá.

SEMIFRIO DE QUESO Y ZANAHORIA \$2.500

De textura cremosa con sabor a queso y zanahoria confitada.

MOUSSE DE AREQUIPE \$3.500

De textura cremosa a base de dulce de leche con aroma a yerbabuena.

SEMIFRIO DE LIMÓN \$2.500

De textura cremosa, con sabor cítrico y ralladura de limón.

MINI TARTAleta DE OREO \$2.500

Rellena de crema pastelera y trozos de galleta oreo.

MENUS MATRIMONIOS Y CENAS ESPECIALES



ENTRADAS

CREMA DE ESPARRAGOS CON QUESO Y PERA \$17.500

Tradicional de espárragos verdes, servida con boconccini y peras confitadas en vino blanco.

BISQUE DE CAMARÓN \$17.300

A base de langosta, con aroma a brandy y mini brocheta de camarones.

CREMA DE QUESO Y CAVIAR DE BERENJENA \$14.600

Crema caliente con petit brunoise de berenjena y queso costeño frito.

CREMA MIXTA \$13.500

De tomate y espinaca, servida con tostada de ajo.

MEJILLONES PARMIGIANA \$24.400

Mejillones gratinados en su concha con salsa napolitana, servidos sobre puré de papa cremoso.

CAUSA LIMEÑA DE POLLO \$15.600

Típica preparación peruana a base de puré de papa criolla cítrico, con aguacate y pollo macerado en ají amarillo.

TOMATINA CON LANGOSTINOS \$29.300

Timbal de boconccini y concassé de tomate, servido con langostinos escalfados y pesto de tomate deshidratado.

PLATOS FUERTES

BEEF ROQUEFORT \$ 36.500

Lomo de res con salsa a base de vino tinto y queso azul, servido con puré de petit pois y ensalada de rábano, orellanas, rugula y falso coral crujiente.

LOMO DE RES CON CEBOLLITAS CONFITADAS \$36.500

Jugoso, servido con salsa a base de oporto y cebollitas confitadas.

LOMO DE RES CON QUINUA Y SALSA AHUMADA \$36.500

Jugoso, con costra de quinua, servido con salsa ahumada.

LOMO MAR Y TIERRA \$38.900

Lomo de res, relleno con langostino, servido con salsa de mostaza a la antigua.

MIGNONETAS DE POLLO CON SALSA DE QUESO \$35.500

Pechuga de pollo al horno, albardada con tocineta, servida sobre espejo de queso Paipa.

JEAMBONETTE DE POLLO \$33.500

Pollo relleno con duxel de setas frescas y tomate deshidratado, servido con jugo de champiñón.

SALMON BERNAISE \$37.900

Al horno, con salsa bernaise, servido sobre arroz cremoso con champiñón de parís.

ROBALO ENCOSTRADO \$41.900

Al horno, con costra de nuez y almendra, servido con aceite de cilantro y bouquetiere de espárragos verdes.

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ CREMOSO CON CHAMPIÑONES

Con champiñón de parís y cúrcuma, de textura cremosa con mantequilla y queso parmesano.

ARROZ SALVAJE

Con tomate fresco, cebollín y cebolla, salteados en aceite de olivas.

PAPA DAUPHINOISE

Clásica preparación francesa de capas de papa con tocineta, huevo y crema cocida al horno, servida con cebollín fresco.

PAPA FONDANT

Cilindros de papa horneada, terminadas al sartén con mantequilla y caldo de vegetales.

BOUQUETIERE DE ESPARRAGOS

Espárragos verdes asados, envueltos en tocineta ahumada.

BOUQUETIERE DE HABICHUELIN Y ZANAHORIA BABY

Zanahoria baby y habichuelin asados, envueltos con tocineta ahumada.

PURÉ DE PETIT POIS

Puré cremoso de arveja fresca con mantequilla.

ENSALADA DE RUGULA, ORELLANAS Y RABANO.

Orellanas salteadas, rábano fresco, rugula y corales crujientes con olivas, sal y pimienta.

POSTRES

HELADO FRITO \$12.400

Helado de vainilla apanado y frito con cereal, servido con salsa de chocolate

SEMIFRIO DE FRUTOS ROJOS \$12.400

De textura cremosa, a base de queso crema, servido con salsa de frutos rojos.

MOUSSE DE ZAPALLO \$12.400

Cremoso y esponjado, a base de zapallo en texturas y nido de caramelo.

CREMOSO DE BOROJO \$12.400

Servido con cuajada asada y mango fresco.

VOLCAN DE CHOCOLATE \$12.400

Clásico francés, relleno con chocolate líquido, servido con helado de vainilla.

SEMIFRIO DE SESAMO \$12.400

De textura cremosa, a base de ajonjolí y queso crema.

CREMOSO DE OREO \$12.400

A base de queso crema y galleta oreo.

ESTACIONES DE SERVICIO



ESTACIÓN COLOMBIANA \$26.500

FRIOS

Mini tartaleta con ceviche de camarón
Canastilla de plátano rellena de atún

POSTRES

Cremoso de borojó
Arroz con leche

CALIENTES

Mini carimañola con carne
Mini carimañola con queso
Mini patacón con carne y hogao
Croqueta de pescado
Mini arepa de huevo

ESTACIÓN MEXICANA \$42.000

FRIOS

Ceviche acapulqueño
Nacho con guacamole, refrito, pico e ´gallo y queso cheddar

POSTRES

Oro negro
Sabores de Jalisco

CALIENTES

Mini quesadilla
Mini burritos de cochinita pibil
Pollo al mole poblano
Fajitas de carne con vegetales

ESTACIÓN ITALIANA \$35.500

FRIOS

Brocheta capresse
Bruscheta de camarón y alcachofa

POSTRES

Tiramisú
Panna cotta de frutos rojos

CALIENTES

Mini panzerotti de pollo y champiñón
Raviolis de espinaca gratinados
Mini albóndiga de ternera
Mini canelones de salmón

CREPES EVENTOS INFANTILES



SALADOS

CREPE DE JAMON Y QUESO \$10.200

Relleno de jamón york y queso mozzarella.

CREPE DE POLLO Y CHAMPIÑÓN \$11.400

Relleno de pollo mechado y champiñones en salsa blanca.

CREPE DE BEEF ESTROGANOF \$13.900

Relleno de lonjas de lomo de res y champiñones, con salsa a base de estragón.

CREPE DE CAMARONES \$16.600

Relleno de camarones salteados con mantequilla de ajo en salsa pomodoro.

CREPE FLORENTIN \$10.400

Relleno de queso ricotta y espinaca, gratinado y aromatizado con finas hierbas.

DULCES

CREPE DE BANANO CON NUTELLA \$14.600

Relleno de fresas, banano y nutella, servido con chantilly.

CREPE DE FRUTAS \$10.400

Relleno de fresa, melocotón y banano con salsa de frutos rojos.

CREPE SUZETTE \$10.400

Bañado con reducción de naranja y mantequilla, flambeado con brandy, servido con helado de vainilla.