



Entre otros

Precio: \$1,00

Recepciones (platos tradicionales y sabores del mundo en su mesa):

- Sándwiches de miga premium (doble fiambre de primera calidad)
- Pinchos de matambre de cerdo marinado
- Empapanchos en pinchitos
- Canastitas de verdura con mozzarella y lorraine (veggie)
- Pinchos de carne marinada (vaca, pollo, cerdo) con panceta, cebolla y morrón
- Pincho de jamón crudo, queso azul y nuez, y de jamón crudo, aceituna negra y tomate seco hidratado
- Mini choripanes.
- Chips de jamón y queso, salame y queso
- Guisos de lenteja, arroz con pollo, strogonof en cazuelas
- Bruschetas originales de queso de semillas de girasol (veggie)
- Chipas rellenos: fiambres, queso crema con ciboulete (veggie)

Sabores desde España:

- Bruschetas originales de sobrasada mallorquina, tomatacán (veggie)
- Tortillas de papa tradicionales, cebolla y morrón, salame en bocado (veggie ovo-lacto)
- Mini albóndigas carne vacuna en pincho con salsa picante
- Ensaladas individuales de lentejas, y garbanzos (veggie)
- Bocado de morcilla rebozada en panko
- Croquetas de pollo, verdura y pescado (veggie)

Sabores desde Italia:

- Barras de pan italiano de masa madre, rellena con jamón y queso; jamón crudo, queso y rúcula, vegetales grillados, salame y queso
- Mini lasañas de verdura con salsa roja (veggie)
- Pizetas individuales de bocado de cebolla, napolitana, salame, mozzarella, especial y queso azul
- Focachia de masa madre estilo italiano 100 % artesanales con tomates cherrys (veggie)
- Pastas en cazuelas con salsa roja, rosa y/o blanca (veggie)

Risottos con pollo, hongos y/o verdura (veggie)
Ensaladas individuales de fideos estilo mediterráneo (veggie)
Chupitos de crema de salmón rosado ahumado

Sabores del mundo:

Bruschetas originales de hummus, babanush, hongos (veggie)
Dedos de pollo frito (con panko), van con salsa de soja y con kétchup (oriental)
Langostinos rebozados en panko, frito, en pinchos y van con salsa de soja y con kétchup (oriental)
Hummus original, con aceitunas negras y de morrones asados (Medio Oriente)
Anticuchos peruanos (pinchos de carne marinada)
Mini hamburguesas con cheddar
Bocado de salmón ahumado montado sobre galletita de arroz

Sabores fuertes:

Causa peruana en chupitos (Perú)
Guacamole mexicano (veggie)
Alitas de pollo al horno con adobo picante (mexicano)
Mini tacos de carne de pollo y vegetarianos (mexicano)

Platos principales:

Pernil de cerdo deshuesado, marinado con barbacoa casera cocción lenta, desmenuzado listo para sándwich (con salsas de queso crema y perejil, ciboulete, salsa criolla, kétchup, mayonesa, mostaza)
Pechugas de pollo rellenas con salsa Alfredo
Costillar vacuno a la parrilla o la estaca
Cerdo a la parrilla o la estaca
Pollo a la parrilla
Bondiola búlgara (cocción en cerveza y azúcar negra)
Kofka con salsa de yogurt y pan pitas (Medio Oriente)
Pollo al curry (Medio Oriente)

Guarniciones:

Papas rusticas
Papas española
Papas bastón
Papas a la crema

Purés de papas, batatas, zanahoria y calabaza con tomillo

Causa peruana

Salas bar para su mesa (lechuga, tomate, zanahoria rallada, huevos duros, chauchas, coles low, rúcula y queso, verduras grilladas)

Postres:

Helado artesanal de la ciudad con brownie de harina de algarroba o tradicional, salsa de frutilla o frutos rojos

Ensalada de fruta con bocha helado artesanal

El tradicional helado tricolor

Helados de palito bombón, cucuruuchos industriales (La Montevideana)

Postres tradicionales en vasitos individuales: postre borracho, frutilla con crema, lemon pie

*Ofrecen servicio de café y té (incluidos al momento de la mesa de dulces)