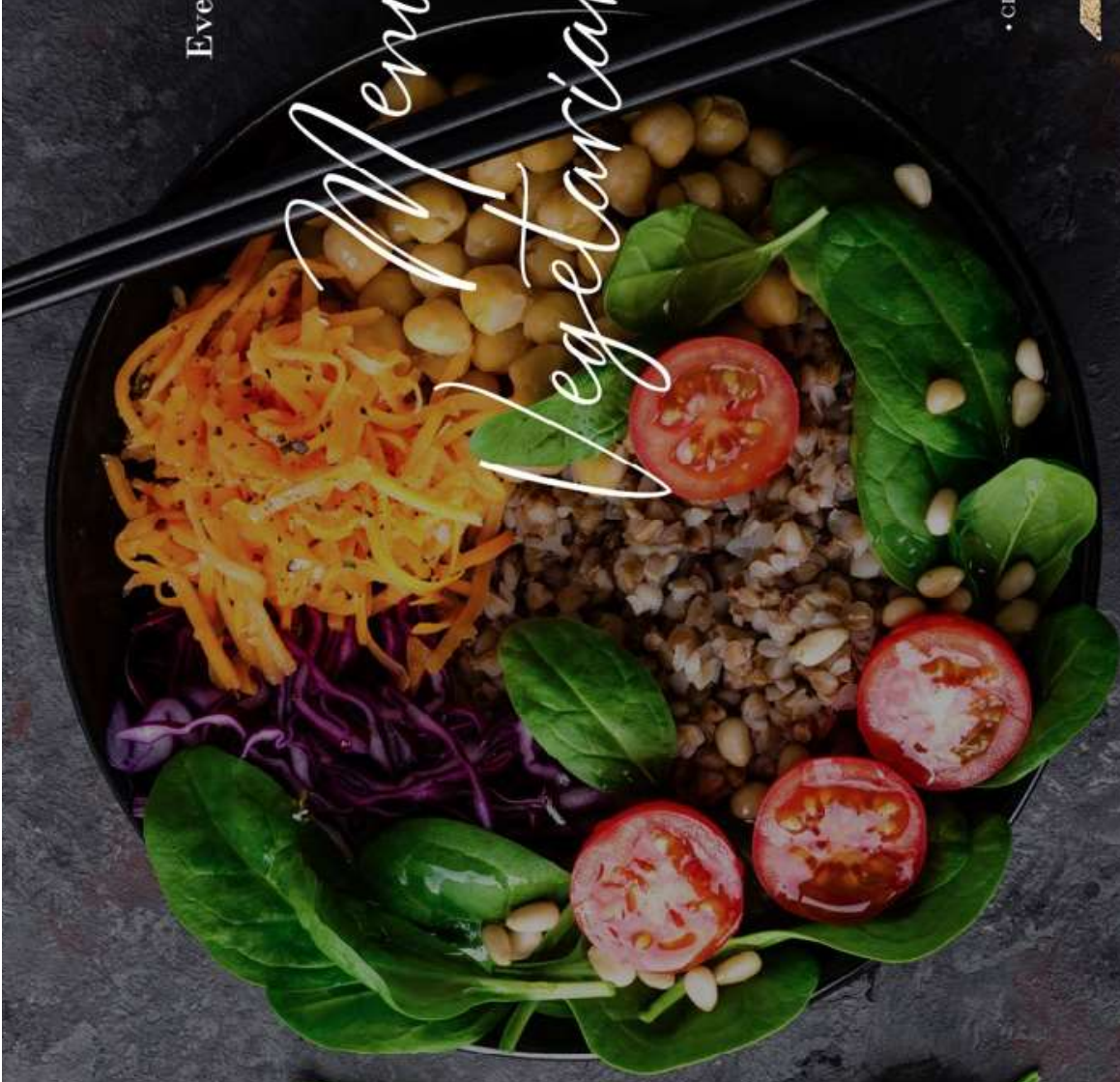


Eventos 2024

Menús Vegetarianos



Enero 2024

Entradas

- Arcoíris de quinoa: preparado con verduras y consomé, finalizado con crocantes
- Polenta con ragú de champiñones: polenta grillada cubierta con variedad de champiñones, mozzarella y albahaca
- Tartar tomate con queso costeño: tomate horneado y deshidratado, con hierbas y especias, con nieve de queso
- Croquetas de plátano sobre pure de frijol: con suero costeño
- Tartar orzo con vegetales pasta corta, verduras, aceitunas, queso feta y vinagreta.
- Quesadilla con verduras con salsa crema y queso,
- Ravioli 4 quesos con mayonesa de cilantro



Platos vegetarianos

- **Lasagna de vegetales:** Berenjenas, tomates y zanahoria servidos sobre salsa napolitana
- **Risoto primavera:** Variedad de vegetales servido con tomatillos cherry al pesto
- **Quinoto risotto quinua, vegetales y queso:** risotto de quinua, con variedad de vegetales y queso.
- **Mezze penne jardinera:** Pasta corta con variedad de verduras
- **Maccheroni vegetariano:** Macarrones al horno con salteado de verduras, terminado con mozzarella



Postres

- Torta María Luisa
- *Mousse* chocolate y capa moras
- Milhoja de fresas
- Tulipán frutas maceradas en licor
- *Pie* coco y piña
- Torta de zanahoria

Panes individuales

- Aliñado de mantequilla
- De avena y soya
- Rústico de maíz y cuajada

Valor por persona // \$80.800

El valor del menú incluye: panes, entrada, plato fuerte, y postre. No incluye bebidas