



**PERNIL + LUNCH**  
**Menu Salado + bocados dulces**

**MENU SALADO:**

**BOCADITOS (incluye 6 variedades a elección)**

- Croque Monsieur (jamón, gruyere y bechamel) (para entibiar en el horno).
- Negritos de crudo, rúcula y manteca con hierbas.
- Fosforitos de atún.
- Fosforitos de jamon y queso.
- Mini sacramentos con queso y tomate (caliente).
- Taquitos mexicanos de vegetales.
- Canastitas (atún, puerro y champignon, calabaza, jamón y queso).
- Criollitas de carne o pollo (empanaditas de copetin).
- Focaccias con tomate confitado, pesto de rúcula y parmesano.
- Focaccias con vegetales asados sobre tapenade.
- Focaccias con jamon crudo, champignones asados, rúcula, untados con manteca de hierbas.
- Focaccias con pollo y guacamole.
- Rolls de berenjena relleno con queso brie y hojas de rúcula.
- Pinchos caprese con cherries y boconccinos.
- Pinchos de jamón crudo y ciruelas.

**Pernil de cerdo listo para filetear**  
(rendimiento: 30 a 50 personas, según entrada previa)  
con guarniciones para acompañarla y pancitos de elaboración casera.

**Guarniciones:**

- Chips de batata y berenjena.
- Tomatitos asados.
- Salsas y aderezos.

**BOCADOS DULCES:**

- Variedad de cuadraditos dulces (manzana, limón, brownie, coco y dulce de leche)

**MENU INFANTIL**  
**(DULCE Y SALADO) para 12 chicos**

**SALADO**

- Canastas a la pizza
- Alerones de pollo rebozados
- Salchichitas en camisa
- Figacitas de jamon y queso

**DULCE**

- Cupcakes
- Galleta decoradas
- Cakepops
- Alfajorcitos de maicena