



LUNCH DEGUSTACION

Menu Salado + bocados dulces

MENU SALADO:

BOCADITOS (incluye 8 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.

VARIEDAD DE SANDWICHS (todos incluidos)

- Bombon Primo lomo, untado en mayonesa de perejil y acompañado por cebollas y champignones caramelizados, sobre hojas de rúcula.
- Bombon Mexicano, pollo y guacamole picante, untados con mayonesa de cilantro.
- Figacitas de jamón y queso.
- Mini ciabattas vegetarianas de huevo y vegetales asados, sobre hojas verdes.
- Bombon Primavera, Jamon cocido, queso feta, lechuga, tomate y huevo duro.

PRINCIPAL (optar por una)

- Pizzas rectangulares sabores gourmet elegidos por el cliente listas para colocar en el horno y calentar.
- Tablas de quesos y fiambres Premium con panes artesanales.
- Cazuela de lomo o de pollo al verdeo o al champignon.

BOCADOS DULCES:

Mini tortitas (brownie, cuadraditos de limón, manzana, coco y dulce de leche).