

Platos Para Compartir

Platos Fríos

Precio por plato. Para 12 personas cada uno.

Crudité de Vegetales Frescos

Selección de Vegetales Frescos y Crugientes servido con un Dipping Sauce de Queso Gorgonzola, Cebolla Roja Caramelizada y una Emulsión de Lima y Hierbas Frescas

Antipasto

Surtido de Vegetales a la Parrilla y al Horno, Prosciutto, Mortadella, Mozzarella Fresca, Provolone Añejo, Aceitunas Marinadas y Alcachofas. Con Vinagre Balsámico , Ciabatta, Palitroques y Focaccia

Selección de Quesos Importados y Domésticos

Camembert, Gorgonzola, Manchego, Pecorino, Boursin, Gouda Ahumado, Cambazola, Montrachet, Gourmandise, Brie & Emmenthaler. Baguette Frances, Pan Herb Lavosh y Waffers

Italiano

Tomates Madurados en la Vid, Mozzarella Fresca Rebanada, Albahaca con Reducción de Vinagre Balsámico, Aceite de Oliva Extra Virgen and Pimienta Negra

"Pasta Primavera". Gnocchi con Vegetales Salteados y Luna Salsa de Pinot Grigio con Limón

Pechuga de Pollo Aliñada a la Italiana con Risotto de Champiñones Silvestres y Queso Pecorino. Acompañado de una Salsa de Cabernet y Granos de Pimienta

"Penne ai Frutti di Mare". Langostinos, Pargo Rojo, Mejillones y Vieiras con Pasta Penne, Mezclada con Tomates Secos y Espinaca

Vegetales Frescos con Mantequilla de Ajo y Hierbas

Pan de Aceituna Horneado, Focaccia y Palitroques con Aceite de Oliva Extra Virgen, Vinagre Balsámico y Condimento de Aceituna con Alcachofas

Cheesecake de Cafe Italiano con Salsa de Frambuesas

Floribbean

Lechuga Frisée y Hoja Verde con Cebolla Roja, Jicama y Pasas Doradas.
Acompañada de una Vinagreta de Maracuya

Arroz Isleño con Coco y Comino

Cañón de Cerdo Aliñado con Jerk Jamaiquino y Recubierto de un Chutney de
Mango

Filete de Salmon a la Parrilla sobre un Ragout de Acelgas Arcoíris, Cebolla y
Pimentón Poblano, con Queso Feta y Rábanos

Vegetales Frescos con Mantequilla de Ajo y Hierbas

Pan de Aceituna Horneado, Focaccia y Palitroques con Aceite de Oliva Extra
Virgen, Vinagre Balsámico y Condimento de Aceituna con Alcachofas

Mini Copitas de Key Lime Pie con una Emulsión de Tequila, Menta y Crema
Chantilly de Vainilla

Mediterraneo

Mesclun de Lechugas, Garbanzo, Tomates Roma Maduros, Rebanadas de Pepino Inglés, Mortadella, Crutones Horneados y Queso Feta, con un Aderezo de Chalotes Asados

Ensalada de Penne Pasta con Alcachofas Asadas, Estragón, Tomates Secos

Pierna de Cordero Asada con un Pilaf de Couscous Israelí y Ajus

Asado de Lomito de Cerdo Estilo Marroquí con Potaje de Lentejas Rojas y Reduccion de Higos

Vegetales Frescos con Mantequilla de Ajo y Hierbas

Pan de Aceituna Horneado, Focaccia y Palitroques con Aceite de Oliva Extra Virgen, Vinagre Balsámico y Condimento de Aceituna con Alcachofas

Cannoli di Pancarre con Nutella y Pistachio

Spagnolo

Lechugas Frescas Mezcladas con Jamón Serrano, Tomatitos, Aceitunas Españolas, Cebollas Caramelizadas y Queso Manchego con un Aderezo de Pimentón Piquillo Asado

Ensalada de Papa Española con Pimentón Piquillo, Aceitunas, Cebolla Roja, Cebollines y Orégano Fresco

Risotto de Saffron Español con Cigalas a la Plancha y Queso Assiago

Xerex Wine Airline Chicken Breast with Cannellini Beans Ragout and Roasted Wild Mushrooms Pechuga de Pollo Marinada con Vino de Jerez sobre un Ragout de Frijoles Cannellini y Ajus

Vegetales Frescos con Mantequilla de Ajo y Hierbas

Pan de Aceituna Horneado, Focaccia y Palitroques con Aceite de Oliva Extra Virgen, Vinagre Balsámico y Condimento de Aceituna con Alcachofas

Torrijas con Dulce de Leche



Americano

Ensalada de Col Rizada Arcoíris y Arugula con Tomates Heirloom, Coles de Bruselas Asadas y Queso Manchego, con una Vinagreta de Limón

Zucchini y Squash Asados 'Au Gratin' con Assiago Cheese

Filete de Mahi-Mahi Ennegrecido, con Puré de Papas Amarillas y Queso Marcarpone

Striploin estilo NY con Salsa de Vino Cabernet y Cebollas Azucaradas

Vegetales Frescos con Mantequilla de Ajo y Hierbas

Pan de Aceituna Horneado, Focaccia y Palitroques con Aceite de Oliva Extra Virgen, Vinagre Balsámico y Condimento de Aceituna con Alcachofas

Puffs Rellenos de Pudín de Vainilla y Durazno Asado