



Cóctel de tiempos

Precio: \$109.000

Aperitivos

1 copa de espumante Vilarnau Orgánica de bienvenida
3 Tragos por persona de la variedad a elección
Lillet, Ramazzotti, Aperol, espumante, Cerveza, Vino, Gin, bebidas o jugos.

Propuesta de 6 tiempos de un cóctel de autor

Tiempo 1

1 Roll alta vibración. Roll de ricotta de almendra con ciboulette, rúcula, mostaza dijon, palta, envuelto en papel de frutillas y papel de arroz, coronados por chips de papa morada.
1 La hora del amor. Roll envuelto en pimiento rojo ahumado, relleno con berenjenas crocantes, tomates asados, cebolla caramelizada, cebollín y queso de la casa.

Tiempo 2

1 Roll acevichado. Roll con palta, apio, pepino encurtido, apanado en panko coronado con ceviche de tofu, frutillas, ají verde, cilantro con salsa agridulce.
1 Spice- Sweet- Tropical. Roll tempura relleno con shitakee crocante, piña, cebolla y coronado con una salsa de merkén y toque de siracha.

Tiempo 3

1 Mini Tacos. Tortilla de alga nori crocante relleno de arroz gohan, carnita de champiñón eryngii, ostras en salsa barbacoa, guacamole, teriyaki picante y caviar de sriracha.
1 Capeletti de Estación. Pasta rellena de duxelle de champiñón, ricotta de semillas de maravilla acompañado de salsa y aire de setas silvestres.

Tiempo 4

1 Fantastic Fungi. Rissotto de mote con shitake, funghi porcini, cebollín, albahaca y rúcula.
1 Cazador Vegetal. Brochetas proteica, champiñones, cebolla, pimentón, zucchini grilladas sobre babaganush.

Tiempo 5

- 1 Poema 20. Mini Hot Dog clásico con tomate, palta, mayonesa ,mostaza acompañado de papas trufadas , chucrut casero.
- 1 Classic Burger. Mini Classic Burger con cebolla en aros grilladas ,pepinillos dulces, queso cheddar, ketchup y mostaza, acompañado de coleslaw.

Tiempo 6

- 1 Shot de cremoso de avellana con chocolate y salsa de maracuyá.
- 1 Macarrón de chocolate o vainilla relleno de ganache y caviar de frambuesa o de ganache de chocolate de almendras.
- 1 bocado finger food por persona