



## Catering Aguas Claras

Precio: \$23.000

### Entradas

Desde 23,000 hasta 32,500

#### Lirio

- Crema de tocineta y puerro
- Brocheta de crimini y verduras
- Tamalito de masa filo con setas salteadas
- Hayaquita costeña con ají de maracuyá
- Crema de tomate y albahaca coronada con galleta de parmesano

#### Orquídea

- Ceviche de corvina y mango
- Coctel de camarón samario
- Langostino apanado al coco
- Mini burratas en cama de pesto con cherry perla confitado
- Canasta parmesana con salteado de setas y focaccia
- Torre de berenjenas rellenas con cuajada asada sobre pomodoro fresco

#### Lirio

**Menú 1.** Solomillo de cerdo cocido al vacío bañado en teriyaki de Mortiño sobre puré bicolor de papa acompañado de canasta de filo Rellena de verduras salteadas o envoltini de zucchini con habichuela y Zanahoria con vinagreta de la casa.

**Menú 2.** Suprema de pollo horneada en salsa maracuyá y jengibre, Sobre risóni cremoso de setas acompañado de bouquet de salanovas, Cherry perla y maicitos o verduras al vapor con mantequilla avellanada.

**Menú 3.** Flat iron / lomo de brazo en reducción de malbec sobre Cama de raviolis rellenos de portobello y guisantes salteados.

#### Orquídea

**Menú 4.** Filete de pesca fresco salteado con alioli de cranberry y Cibullete, acompañado de canasta de parmesano rellena de puré de Papa y plátano maduro con mini vegetales en mantequilla.

**Menú 5.** Brocheta de camarones, solomito y vegetales en mantequilla

# Aguas Claras Centro de Eventos

---

De albahaca sobre arroz guajiro de verduras con ensaladilla de trigo  
Estilo tabuleth albahaca coronada con galleta de parmesano.

**Menú 6.** Solomito de res en crema de pimentón asado acompañado  
De arroz árabe de almendras con arándanos, papas noisette y  
Buquet de salanovas, tomates cherry y guisantes.

## Parrilla

### Orquídea

- Chorizos argentinos y colombianos
  - Morcillas y arepas
  - Cabeza de cañon y pimentones
- Tapa de solomo de res y cebollas asadas
  - Papas
  - Costillas de cerdo bbq.
  - Chimichurri
- Piña asada con crema chantilly