



Menú especial

Precio: \$90.000

Menú # 1

Entrada: crema de zanahorias asadas con aceite de sésamo
Fuerte: lomo tempurizado con crema de chiles dulces, leche evaporada,
Acompañamientos: zuquinis baby y puré de papa rustico
Postre: tiramisú en copa

Menú # 2

Entrada: crema de hongos shitake con crocante de jamón serrano y espuma de queso paipa
Fuerte: pechuga panko rellena con queso paipa, con mayonesa de ají panca y ajos asados
Acompañamientos: puré de papa mortero y botellones de verdura.
Postre: brownie tradicional con panacremas de vainilla y maracuyá

Menú # 3

Entrada: trilogía (gazpacho de sandía y tomate, causa de pollo rellena y brocheta de melón y jamón de cordero osmotizadas con oporto)
Fuerte: salmón papillote, con verduras en julianas, almendras tostadas
Acompañamientos: suave puré de yuca con queso y cilantro
Postre: mousse de maracuyá, con espuma de mango y aceite de hierbabuena

Menú # 4

Entrada: wonton de res en salsa ponzu reducida en miel
Fuerte: corvina con costra de sésamo, puré de plátano con leche de coco
Acompañamientos: puré de plátano con leche de coco y verdura baby
Postre: cheesecake horneado con jelle de fresa y agras

Menú # 5

Entrada: furai maki (5 bocados de sushi roll apanados con panko (con frutas y queso crema)
Fuerte: solomillo de res con salsa de pistachos y crema agria, sobre risotto de zapallo y queso

Hotel Four Points By Sheraton Bogotá

gruyere acompañamientos: brochetas de champiñón y tomates al confit

Postre: torta opera con toques de pimienta rosada

Menú # 6

Entrada: ceviche de corvina peruano con leche de tigre tradicional

Fuerte: medallones de cerdo con miel de maple, soya y salsa de ostras

Acompañamientos: vegetales mezclados con espagueti tipo oriental

Postre: mousse de maracuyá, con espuma de mango y aceite de hierbabuena

* Precio no incluye impuestos.