

PASABOCAS

(hasta 250 personas)

— Carnes	Precio
• Mini Brocheta de Lomo Balsámico o Bourguignon con cuadritos de pimentón y cebolla.....	3.900
• Mini Quiche de Pollo al pesto con Champiñones.....	3.400
• Mini Vol au Vent con Carne a la Boloñesa.....	3.400
• Canapé de Pollo.....	3.200
• Tostadas con Pate Finas Hierbas.....	1.900
• Tostadas con Salami y Orégano.....	2.900
• Croqueta De Pollo.....	2.500
— Internacionales	
• Fondue de Queso con Pan Alemán.....	4.500
• Prosciutto con Queso Crema y Dátiles.....	4.500
• Pacific Sushi Roll (2): Salmon, Queso Crema, Ikura, Ginger y Wasabi.....	3.400
• Mini Brocheta de Pollo Thai Salsa de Maní o Teriyaki y Miel.....	3.400
• Huevos de Codorniz a la Húngara.....	3.400
• Tortilla Española sobre Tostada de Baguette al Ajillo (2).....	2.900
• Kibe con Tahine.....	2.400
• Mini Hojaldres de Carne, de Pollo y Dedito de Queso (3).....	4.800
• Barquetica con Escargot a las 5 Hierbas.....	4.500
• Mini Quiche Lorraine.....	3.400
— Típicos	
• Empanadita Gourmet (2).....	3.200
• Choricitos a la Diabla con Guacamole o con Mini Arepa (2).....	2.900
• Carimañola de Carne o Queso con Dip de suero Costeño.....	2.000
— Vegetales/Frutas	
• Mini Brocheta de Frutas Achocolatadas.....	3.900
• Tartaleta de Espinaca y Queso Ricota.....	3.400
• Mini Brocheta Caprese.....	3.400
• Croqueta de Queso.....	2.500
— Pescado/Mariscos	
• Langostinos Tempura (U21-25) Con Salsa Soya, Jengibre y Miel o Mayonesa a la Naranja.....	4.900
• Calamares Fritos apanados en Panko con Salsa Marinara de tomates frescos.....	3.900
• Salmon Marinado al Eneldo.....	3.900
• Mero costrado con salsa de Uchuvas o Tartaleta con KaniKama.....	3.900
• Barquetas de Cangrejo con Queso crema y Amapola.....	3.400
• Mini Vol au Vent o Tartaleta de Ceviche de Camarón.....	3.900
• Mini Quiche de Salmon con Queso Crema y Cebollín.....	3.900
• Croqueta de Mero.....	2.500