

índigo



MENÚ CANAPÉS

FRIOS

- Rollo de pepino relleno de atún con vinagreta de cítricos y mayonesa de serrano
- Tosta de trucha salmonada con espuma de aguacate
- Tostada de atún fresco con poro frito
- Tartar de res con infusión de soya y jengibre
- Brocheta vegetariana queso panela, calabacita, champiñón, finas hierbas
- Mini strudel de hongos y queso de cabra
- Hojaldre de queso brie, sofrito de cebolla y germinados.
- Brocheta de betabel rostizado con jocoque y nuez caramelizada
- Brocheta de atún fresco, cebolla morada, pimiento amarillo, con miel de agave
- Bocado de salpicón de camarón
- Burrata al pesto sobre tosta de betabel deshidratado

CALIENTES

- Cono crujiente de pork Belly y salsa borracha
- Croqueta de cangrejo
- Taco dorado de pato y salsa de tamarindo
- Taco de pato confitado con puré de aguacate y aceite de chile
- Mini brocheta de mongolian beef
- Mini hamburguesa de res black angus con aderezo de chipotle
- Mini empanada argentina con chimichurri (de carne o de elote con queso)
- Camarón roca y alioli de guajillo
- Spring roll vegetariano con salsa de soya y jengibre
- Mini hamburguesa de portobello con aderezo de chipotle
- Mini quiche (de espinacas y queso de cabra, de huitlacoche o lorraine)

TAPAS

- Pulpo a la gallega con patatas
- Pan tomate con jamón serrano
- Montadito de tortilla de patatas
- Empanadillas de bonito o ternera
- Ensaladilla rusa con gambas
- Empanada a la gallega de bonito o ternera
- Cuchara de salpicón de camarón
- Pincho de camarones al ajillo
- Croqueta de jamón serrano, de bacalao o de hongos
- Hojaldre con chistorra y queso fresco

DULCES

- Fresas con chocolate
- Profiterol con crema de pistache
- Mini cheesecake
- Tartaleta de frambuesa con chocolate
- Panacota de queso de cabra y frutos rojos
- Mini tarta de queso fresco de la Viña
- Mini pastel ópera
- Mini tarta de Santiago
- Tiramisú

Canapés fríos, calientes y/o dulces como a continuación se detalla:

6 piezas (2 fríos, 2 calientes & 2 dulces) \$520

8 piezas (3 fríos, 3 calientes & 2 dulces) \$595

10 piezas (4 fríos, 3 calientes & 3 dulces) \$670

12 piezas (4 fríos, 4 calientes & 4 dulces) \$745

Pieza extra \$75

Precios más 16% de IVA más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026