

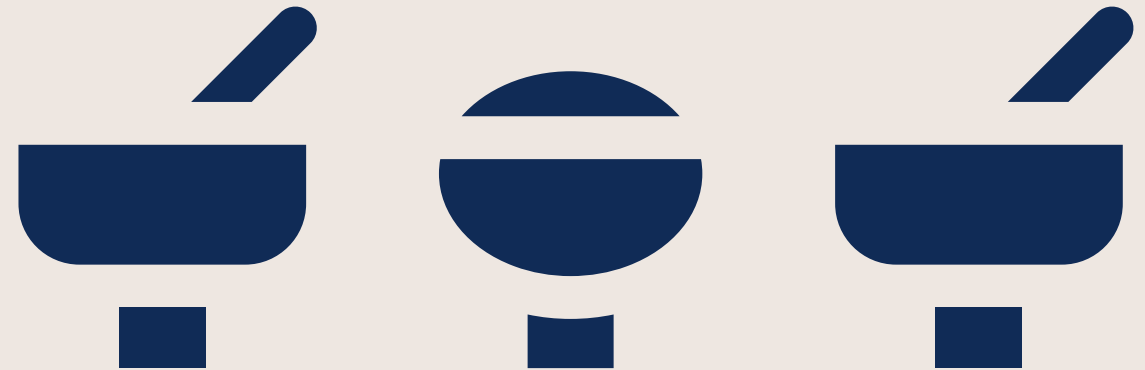
# índigo

Mínimo para 35 personas  
Precio por persona \$890

## Incluye

- 1 opción de sopa/crema, 1 opción de aguachile, 2 opciones de ensaladas, 3 platos fuertes (1 base pollo, 1 base res, 1 base cerdo), 2 postres
- Pan salado
- Tortillas, aderezos, salsas
- Café americano y variedad de tés
- Agua de sabor

## COMIDA BUFFET



## SOPAS Y CREMAS

A elegir 1 opción

- Crema de pimientos rostizados
- Crema de tomate rostizado con queso de cabra
- Crema de frijol
- Crema de flor de calabaza y queso fresco
- Crema de cilantro
- Sopa de hongos
- Sopa de tortilla
- Sopa minestrone
- Sopa de fideo seco
- Sopa de lima

## AGUACHILES Y CEVICHE

A elegir 1 opción

- Aguachile verde de camarón estilo Vallarta
- Ceviche peruano
- Tiradito de atún
- Carpaccio de pulpo
- Tartar de salmón

# ENTRADAS Y ENSALADAS

- A elegir 2 opciones
- Ensalada de palmitos, alcachofas, aguacate y vinagreta de limón
- Ensalada con capresse con pesto y reducción de vinagre balsámico
- Ensalada de espinaca baby, tomate cherrie, frutos secos y vinagreta de cítricos
- Ensalada de mozzarella fresco, cherries y mermelada de higos
- Ensalada de arúgula con arándanos, queso de cabra, crotones y vinagreta
- Cous Cous israeli
- Berenjenas parmesanas

## BASE POLLO

A elegir 1 opción

- Pechuga de pollo rellena de queso en salsa de pimientos asados
- Pechuga de pollo asada en salsa de 4 quesos
- Rollo de pechuga de pollo relleno de jamón y queso con salsa rosada
- Pechuga de pollo rellena de hongos en salsa de pimienta negra

## BASE RES

A elegir 1 opción

- Escalopas de res al vino rosso
- Escalopas de res en salsa de limón
- Escalopas de res en salsa de oporto
- Brisket en su jugo a cocción prolongada

## BASE CERDO

A elegir 1 opción

- Solomillo al horno en salsa de tamarindo
- Lomo mechado en salsa de arándanos y vino tinto
- Pork belly sellado al grill en salsa de frijol dulce
- Guiso de carrilleras con vino de rioja

## BASE VEGETARIANO

A elegir 1 opción

- Lasaña vegetariana
- Pasta de alcachofas con tomates y almendras
- Canelones de espinacas en salsa de tomates
- Arroz meloso de hogos silvestres

# GUARNICIONES

A elegir 2 opciones

- Pure de papa con frutos secos
- Pure de camote y plátano macho
- Papa cambray al romero
- Mil hojas de papa
- Mix de vegetales asados
- Salteado de ejotes y aceite de olivo
- Ratatouille
- Ribs de elote amarillo
- Arroz salvaje

# POSTRES

A elegir 2 opciones

- Creme Brûlée de rompopo
- Tarta de queso fresco de la Viña
- Tarta de Santiago
- Peras al vino tinto
- Volcán de chocolate
- Panque de café

**Mínimo para 35 personas**

**Precio por persona \$890**

Precios más IVA, más 15% de servicio.

Todos nuestros precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Precios vigentes al 31 de diciembre de 2026.