

## **Almuerzos o Cenas de temporada**

(A partir de 8 personas)

### **Aperitivos**

Jamón ibérico de bellota con grissinis

2 variados

### **Primeros Platos: (a elegir)**

Crema de puerros con gambón argentino marinado a la lima y yuzu

Verduras a la parrilla con Romesco de boniato y tejititas de parmesano y crujientes Kalamatta

Salmorejo de tomate raff con gelatina de albahaca, crujiente de jamón y huevo de codorniz

Timbal de tomate corazón de buey, aguacate y sardinas ahumadas

### **Segundos Platos:**

Carrilleras ibéricas con salsa de cacao y puré de patata violeta

Carne argentina con salsa criolla con patatitas confitadas con setas de estación y puntas de espárragos

Dorada o Lubina con cama de verduras al wok y sabayón de lima

Pechugas de pollo de campo a las hierbas con salsa de pimentas de colores y hortalizas panaderas

### **Postres:**

Fondant de chocolate con couli cítrico

Mousse de yogur con lima y frutas de estación

Carpaccio de frutas con sorbete de frambuesas

Fresas con zumo de naranja y toque de aceto balsámico y crema chantilly

### **Almuerzos o Cenas Gourmets**

(A partir de 8 personas)

Jamón ibérico de bellota con picos

2 canapés variados

### **Primeros Platos:**

Taco de foie artesanal sobre pasta kataif con zanahorias baby en almíbar de limón Yuzu y canela

Crema de tomate raff con Burratina toque de trufa y perlas de albahaca

Causa limeña de gambones rojos y vieiras, crema de aguacate a la lima y ají amarillo

Ceviche Kinilaw de lubina y langostinos con yuca crujiente

Ensalada de salmón marinado y mango con vinagreta con toque de alcaparras

### **Segundos Platos:**

Lomo Angus Beef Certificado macerado en enebro y tomillo con ragout de selección de patatas y setas

Magret de Pato con aroma de pimenta rosa y frambuesas. Cebollitas glaseadas con remolacha

Bacalao confitado con su brandada y chips de alcachofas

Lubina marinada al horno con pimientos tricolores asados, sabayón de vino blanco y limón

### **Postres:**

Brownie de dos chocolates con amarenas

Financier de pistachos con couli de maracuyá al jengibre y mousse de coco

Piña en texturas

Tarta Tatín de mango con helado de vainilla y salsa de dulce de leche al ron

### Condiciones:

1. Los precios del menú se estipularán luego cuando el cliente formule su propuesta personalizada de menú.
2. Mínimo de 6 personas
3. Incluye servicio de cocina y desplazamiento en comunidad de Madrid. Otras comunidades se cobrará un recargo por km realizados.
4. Incluye servilletas de cóctel y bandejas de presentación de canapés
5. Pedidos con un mínimo de 72 hs
6. No incluye servicio de camareros, menaje extra, ni bebidas.
7. Consultar todos los servicios opcionales que tenemos a su disposición.

### Contacto:

Teléfono: +34 669 06 60 97

Email: [gabrielatassile@yahoo.es](mailto:gabrielatassile@yahoo.es)

Web: <https://www.gabrielatassile.com/>