

MENÚ

BOQUÍAS &
BARRA LIGR



BOQUITAS

ROSANTA

BOQUITAS SALADAS

FLAT BREAD

Dip de camarones con alcaparras y eneldo sobre una Flat Bread crocante hecho en casa y nectarina.

CROSTINI DE CERDO CON ADOBO

Cerdo horneado con adobo de chiles, mayonesa de aguacate, alcaparras, chile morrón.

CHAMPIÑONES RELLENOS

Hongos rellenos con chiles pimiento asado, aceite de oliva orégano y toque de vinagre de manzana.

BROCHETAS DE POLLO CON CURRY

Marinada de curry, leche de coco y yogurt y brotes de mostaza roja.

LOMITO ROSANTA

Lomito en zanahoria glaseada, crema de ajo confitada, gremolata y brotes de berro.

POSTRE

PANACOTA DE MARACUYÁ

Frescas maracuyá con un toque de crema batida y menta.

TRUFA DE MOUSSE DE CHOCOLATE

Coulis de fresa, polvo de cacao y pimenta rosa.

BARRA LIBRE

COCTELERÍA

PALOMA ROSANTA

Tequila, cordial de piña, jugo de limón, jugo de toronja, jarabe simple

FUFURO

Gin, cordial de pepino con Samat, jarabe simple, jugo de limón y un toque de kombucha saborizada con romero.

CHAMBÓN

Ron Reserva Blanca, cordial de Piña con cardamomo, hierbas, jugo de limón.

MOCKTAIL DE MARACUYÁ

Maracuyá, hierbas aromáticas, jugo de mandarina, jarabe simple, top de soda.

VINOS

VINO BLANCO

Macabeo - Verdejo, España

VINO TINTO

Malbec 100%, Argentina

CERVEZA

CERVEZA GALLO

REFRESCOS

- Limonada con agua o soda
- Rosa de Jamaica especiada

Cotización evento privado
BOQUITAS & BARRA LIBRE



Descripción	Precio	Cantidad	Subtotal
Menú Boquitas	Q150		
*Barra Libre	Q200		
*Máximo de 4 Bebidas por persona			
Total por Persona	Q350		

OBSERVACIONES:

- Informar alergias alimentarias

COBROS ADICIONALES

- Se cobrará el 12% sobre servicio
- Renta de espacio por evento privado:
- Reservación no garantizada sin el 50% de depósito sobre el total del evento.