

MENÚ DEL CHEF

Mediterráneo



Cocina de la Selva

Chef privado

Menú

3 Tiempos a elección

(Entrada + plato o pasta + postre)

1 opción de cada tiempo por grupo de personas.

Incluye: Pan, Focaccia - pan crocante casero (masa madre)

Entradas

Ensalada Caprese

Tomate, queso mozzarella fresco, olivo + balsámico.

Burrata mango/durazno

Tomates cherry, olivo, fruta con glaseado balsámico.

Ratatouille

Verduras horneadas en salsa Ratat.

Ensalada de espinaca

Arugula, tomate cherry, balsámico, olivo, queso azul, nuez y durazno.

Pulpo a la gallega

Papa, olivo, pimiento morrón.

Menú

Plato principal

Acompañe con puré de papa o camote

Atún Beurre Blanc

Espinaca salteada.

Pescado Mediterráneo

Verduras salteadas, salsa bbq de nuez o sarandeado.

Pescado al horno con papines

Tomates cherry confitados y aceitunas.

Pollo al limón

Alcaparras y cherrys.

Ribeye con salsa gravy

Arúgula.

Menú

Pastas

Caseras y frescas

Salsa a elección: Limón, Pesto, Pomodoro, Norcina

Papardelle

Pasta ancha.

Canelones

Espinaca, ricota con salsa verde.

Agnolotis

3 unidades, opción: Espinaca, ricota y nuez o langosta cremosa.

Lasagna

Carne o vegetariana.

Caracol relleno

Langosta cremosa o espinaca, ricota y nuez.

Menú

Postres

Tarta Tatin de manzana invertida

Con helado de vainilla.

Peras al vino tinto

Con crema batida.

Chese Cake Vasco

Con coulis de frutas de estacion.

Lemon brule

Volcan de chocolate

Con crema batida y coulis.

Menú

Especiales

Paella Tradicional o Socarrat

Opción: Marisco, Carne, pollo o vegetariana, primer y tercer tiempo a elección.

Asado estilo Argentino

Incluye: chorizo, morcilla, riñón, tripa, provoleta, vacío, entraña y costillitas de cerdo, 1t: picada de salame, quesos, aceitunas, tamalitos chimichurri, tercer tiempo de postre a elección.

Pizza Napolitana

Sabores a elección o recomendación, primer y tercer tiempo a elección.

Sushi Japones

Incluye: Maki, temaki y osomaki, primer tiempo : Ensalada de algas seaweed o sashimi, tercer tiempo: postre a elección.

Thai

Opción: Pad Thai o Curry verde o rojo, primer tiempo : ensalada de papaya o spring rolls, 3 tiempo: sorbete de limón.

Mexicana

Burros a elección: de carne, pollo, pescado o veggie, primer tiempo: guacamole + salsa Tatemada + Totopos, tercer tiempo: flan casero.

Cualquier opción del menu a elección con o sin vino

CHEF'S selection

Mediterranean



Cocina de la Selva

Private Chef

Menu

3 Courses of your choice

(Starter + main or pasta + dessert)

1 option per course per group of guests.

Includes: Bread, Focaccia - homemade crusty bread (sourdough)

Starters

Caprese Salad

Tomato, fresh mozzarella, olive oil + balsamic.

Burrata mango, peach

Cherry tomatoes, olive oil, fruit with balsamic glaze.

Ratatouille

Oven-roasted vegetables in Ratat sauce.

Spinach Salad

Arugula, cherry tomato, balsamic, olive oil, blue cheese, walnut and peach.

Galician-style Octopus

Potato, olive oil, bell pepper.

Menu

Main Courses

Served with mashed potatoes or sweet potatoes

Tuna Beurre Blanc

Sauteed spinach.

Mediterranean Fish

Sauteed vegetables, walnut bbq sauce or sarandeado.

Oven-baked Fish with baby potatoes

Confit cherry tomatoes and olives.

Lemon Chicken

Capers and cherry tomatoes.

Ribeye with gravy sauce

Arugula.

Menu

Pasta

Homemade and fresh

Sauce of your choice: Lemon, Pesto, Pomodoro, Norcina

Pappardelle

Wide pasta.

Cannelloni

Spinach, ricotta with green sauce.

Agnolotti

3 pieces, Option: Spinach, ricotta and walnut or creamy lobster.

Lasagna

Meat or vegetarian.

Stuffed Shell Pasta

Creamy lobster or spinach, ricotta and walnut.

Menu

Desserts

Upside-down Apple Tarte Tatin

With vanilla ice cream.

Pears in red wine

With whipped cream.

Basque Cheesecake

With seasonal fruit coulis.

Lemon Brulee

Chocolate Lava Cake

With whipped cream and coulis.



Menu

Specials

Traditional Paella or Socarrat

Options: Seafood, Meat, Chicken, or Vegetarian. First and third courses of your choice.

Argentine-style BBQ

Includes: chorizo, blood sausage, kidney, sweetbreads, provoleta cheese, flank steak, skirt steak, and pork ribs. First course: salami, cheese, and olive platter, with tamalitos and chimichurri. Third course: dessert of your choice.

Neapolitan Pizza

Flavors of your choice or chef's recommendation. First and third courses of your choice.

Japanese Sushi

Includes: Maki, temaki, and hosomaki. First course: seaweed salad or sashimi. Third course: dessert of your choice.

Thai

Options: Pad Thai, or Green or Red Curry. First course: papaya salad or spring rolls. Third course: lemon sorbet.

Mexican

Burritos of your choice: beef, chicken, fish, or veggie. First course: guacamole with tatemada salsa and tortilla chips. Third course: homemade flan.

Any menu option is available with or without wine pairing.