

MENÚ DE *catering*





UNA PROPUESTA *gastronómica* que sorprende

Eleva tu evento con una propuesta gastronómica pensada en sorprender. Boquitas preparadas con ingredientes de primera calidad y combinaciones de sabor que destacan en cada bocado. Ideales para reuniones corporativas, celebraciones privadas y eventos especiales.

Déjanos los detalles a nosotros y disfruta sin preocupaciones.

Convierte tu evento en una experiencia memorable con nuestro servicio de catering.



PINCHO DE LOMITO

Jugoso lomito a la parrilla, cebolla morada y chile pimienta asado.

PRECIO 18 C/U

PINCHO DE CAMARÓN

Camarones salteados en aceite de oliva extra virgen, cebolla morada y chile pimienta asado.

PRECIO 18 C/U

Cantidad mínima 50*



TARTAR DE ATÚN

Atún fresco finamente picado, marinado con cítricos, pepino, cebolla morada y un punto de guacamole.

TIRADITO DE RÓBALO

Lascas de róbalo con leche de tigre, ají amarillo y chicharrón.

AGUACHILE DE CAMARÓN

Aguachile tatemado de Mazatlán con camarón, pepino y cebolla morada.

CARPACCIO DE LOMITO USDA PRIME

Fina lasca de lomito USDA Prime marinada con aceite d oliva extra virgen, alcaparras, queso parmesano y arúgula.

AGUACHILE DE LOMITO

Fina lasca de lomito USDA prime sellado a la parrilla y marinado en aguachile agridulce.

PRECIO 15 C/U

Cantidad mínima 50*



CHORIZO A LAS BRASAS

Chorizo argentino servido con un
espejo de chirmol de la casa.

PRECIO 15 C/U

Cantidad mínima 50*

PROSCIUTTO CON MELÓN

La combinación clásica. Melón fresco con prosciutto y un toque de conserva de mora.

PRECIO 15 C/U



Cantidad mínima 50*



ANTIPASTO DE VEGETALES

Zuchinni, tomate Cherry, chile pimiento y berenjena.

PRECIO 10 C/U

PINCHO DE VEGETALES

Zuchinni, tomate Cherry, chile pimiento y berenjena.

PRECIO 10 C/U

Cantidad mínima 50*



SOPE DE POLLO

Relleno de frijoles negros, pollo, cebolla morada curtida, lechuga y un toque de crema.

PRECIO 15 C/U

Cantidad mínima 50*

PINCHO ENSALADA DE PALMITO

Palmito, queso panela asado,
tomates Cherry y albahaca.

PRECIO 10 C/U



Cantidad mínima 50*



CAMARÓN PANKO

Camarón empanizado al panko servido sobre un espejo de salsa oriental.

PRECIO 15 C/U

PULPO CON PAPA BRAVA

Pulpo mediterráneo a las brasas, papa brava y un toque de salsa chipotle.

PRECIO 18 C/U

Cantidad mínima 50*



ESQUITES

Maíz tierno desgranado con
un toque cremoso y cilantro

PRECIO 10 C/U



FILET MIGNON

Lomito sellado a la perfección envuelto en tocino. Servido sobre un espejo de salsa a la pimienta.

PRECIO 18 C/U

CIRUELA CON TOCINO

Ciruela dulce envuelta en tocino.

PRECIO 10 C/U

Cantidad mínima 50*



TAPENADE

Lasca de pan baguette con
tapenade (pasta de aceitunas
con notas mediterráneas)

Cantidad mínima 50*

PRECIO 10 C/U



CATERING
CIELITO
GRILL

COTIZA AL 3999-0856 / 2420-9955
EVENTOS@CIELITOLINDOTAQUERIA.COM

