



By Mauricio Morales



PORTAFOLIO DE SERVICIOS

DESAYUNOS



Calentado Paisa: acompañado de huevo, carne, salchicha, queso, trozo de maduritos, arepa, café en leche o chocolate (no incluye fruta).

Huevos Rancheros: acompañados de arepa, queso, fruto o jugo de naranja, café en le che o chocolate en leche.

Omelette Relleno con Queso: acompañado de pan, fruta (papaya, piña, fresa), café en leche o chocolate.

Huevos al gusto (Pericos o Revueltos): acompañados de arepa, queso, fruta (papaya, piña, fresa), café en leche o chocolate.



DESAYUNOS



Hígado Encebollado : acompañado de arepas fritas y cascós de tomates frescos, jugo o fruta, café en leche o chocolate.

Arepa de Huevo : acompañada con café en leche o chocolate.

Omelette de Pollo y Champiñón: acompañado con pan artesanal, queso y bañado en salsa de almendras.

Sándwich de Jamón y Queso: preparado en pan artesanal, acompañado de fruta (papaya), café en leche.

Pan Relleno de Pollo: acompañado de fruta, queso, arepa, palitroque.

Tostadas: con tomates frescos, aceite de oliva, jugo de naranja, café en leche o chocolate en leche.

Omelette Relleno con Salchicha Ranchera y Queso : acompañado con pan, porción de fruta o jugo, café en leche o chocolate .

Migas Góndola : arepa remojada en leche revuelta con huevo, trocitos de maduro, tomate fresco, queso, café en leche o chocolate en leche.



Nota: Se lleva adicional Café y Chocolate sin Leche.

ALMUERZOS

Gourmet Góndola

Crema o Sopa.

Porción de carne de 125 Gramos.

Arroz, Ensalada y acompañante Postre.

Carne

Solomo Cavo de la Vela : Solomo de res 250 gramos con 3 langostinos encostrados bañado con salsa pesto, acompañada con crocantes de plátano rellenos de vegetales.

Solomo Pedro Jiménez: Solomo de res 250 gramos bañado con salsa de vin o tinto, acompañando con mil hojas de berenjenas.

Solomo Bacon: Solomo de res 250 gramos envuelto en bacon sobre vegetales y puré relleno.

Cerdo

Cañón de Cerdo: Solomito de cerdo relleno de vegetales, sobre papas rosty y bañado en salsa de romero.

Solomito Góndola : Solomito de cerdo relleno de duraznos, acompañado de tomate y arroz crocante, finalizado con salsa de mango caramelizado.

Solomito de Huerto : Solomito relleno de esparrago con mantequilla de tomillo, acompañado de vegetales al romero y papas crocantes.



Pescado y Mariscos

Langostinos Góndola: 6 langostinos apanados en panko sobre vegetales al sartén y canasta de pasta y finalizamos con salsa de mango y jengibre.

Langostinos Palmar: 6 langostinos al sartén bañados en salsa de chontaduro sobre puré de yuca y vegetales. ...

Langostinos del Pacífico: 6 langostinos al sartén con salsa de coco, con guiso tradicional, acompañado de Fetuccini al romero.

Pescado Pasional: filete de tilapia apanado, acompañado de puré de maíz y vegetales, finalizado con salsa de maracuyá.

Pescado Oriental : trozos de pescado rebozado en tempura salteado al wok con vegetales y tallarines.

Pescado Amalia: filete de pescado rebozado sobre arroz de coco, crocantes de plátano, finalizado con salsa de borjój.



ALMUERZOS



Pollo

Pollo Frutos Rojos: pechuga a la parrilla sobre salsa de frutos rojos, puré y vegetales.

Pollo Góndola: pechuga al horno bañada en salsa de arazá y frutos secos, duraznos, puré de papa con queso parmesano.

Pupieta de Pollo: pechuga rellena de queso, espinaca, sobre papas crocantes, trozos de vegetales, bañado en salsa de almendras.



Nota: Todos los platos incluyen pan, ensalada y jugo natural.

REFRIGERIOS



Wraps de Campo: pastrami de pavo, lechuga, tomate, cremoso de naranja, porción de queso tipo americano, maíz tierno y almendras.

Roast Beef: lonjas de lomo madurado, pan artesanal, rugula, tomate, queso y salsa de berenjena ahumada fusionada con lulo.

Costillas BBQ: acompañadas de mazorca y arepa.

Chuzo de Contramuslo: 200 gramos con tocineta acompañado de papas al horno, arepa.

Burritos
Quesadilla
Flauta
Nachos.

Fetuccini: en salsa suave de pollo y champiñones o italiana con carne, acompañado de pan con mantequilla de romero y cascós de tomate a la parrilla.

Hamburguesa Góndola : carne de res artesanal a la parrilla, cebolla caramelizada, tocineta crocante, lechuga, tomate fresco, pepinillos de la casa, salsa de mayonesa, tomate, mostaza, preparado en pan artesanal, chips de papas.



Nota: Todos los refrigerios incluyen jugo natural o gaseosa.

COPAS DE VINO



Los precios incluyen vajilla y cubertería máximo 30 pax, más de 30 se cobrará menaje y el transporte se cobra depende del sitio.

Tinto
Rosado
Champaña
Sangría

Nota: Incluyen copas de cristal.

COCTÉLES

Mojito a base de ron blanco, yerbabuena y zumo de limón.

Piña colada a base de extracto coco, ron, piña y pulpa de coco.

Tequilla sunrise a base de granadina, tequila, jugo de naranja y zumo de limón.

Margarita a base de tequila, triple c y zumo de limón.

Frutapunch a base de frutas tropicales.

Piña colada virgen a base de piña y pulpa de coco.



ESPECIALES



Desayuno Vegetariano

Pancakes de Avena y espinaca : acompañado de fruta, jugo de naranja, café en leche .

Desayuno Vegano

Pancakes Esponjosos Semi-integrales: acompañado con fruta (banano, kiwi, fresa) finalizado con caramelo, jugo de naranja, café americano.

Almuerzo Vegetariano

Mil hojas de berenjenas sobre cama de rugula.

Pasta Oriental: Espaguetis con vegetales al wok.

Almuerzo Vegano

Pasta Primavera: vegetales (tomate cherry, Zucchini verde y amarillo, pimentón, albaca, alverjas, pesto).

Ensalada del Campo: variedad de lechugas, tomate, zanahoria, frutos secos, mango caramelizado y vinagreta de la casa.

Refrigerios Vegetarianos

Burritos: relleno de queso, frutos secos, lechuga y cremoso de naranja.

Queso fresco sobre tomates, albaca y al final pesto.

Refrigerios Veganos

Wraps de Rugula: relleno de berenjena ahumada, tomates, albaca, cebolla roja caramelizada.

Hamburguesa de Lentejas: lechuga, tomate, piña a sada, salsa de la casa, pan artesanal.

Nota: Los refrigerios incluyen chips de papa, plátano, jugo o gaseosa.

PLATOS TÍPICOS

Ajiaco con Pollo desmechado o presa de Pollo entera

Arroz Blanco .
Crema de leche.
Alcaparras.
A repa redonda.
Banano.



Frijoles

Carne de res, chicharrón o cerdo.
Ensalada de Aguacate
Tajadas de maduro
Arepas redondas
Arroz Blanco

Mondongo

Arroz Blanco
Banano.
Arepas redondas
Aguacate.

Sopa de Arroz

Carne molida aliñada al mejor estilo "GÓNDOLA".
Papa en chips.
Ensalada pico de gallo.

Sancocho de RES, POLLO, CERDO o TRIFÁSICO

Arroz Blanco.
Aguacate.
Arepas redondas.
Ensalada de repollo y Zanahoria.



By Mauricio Morales

CONTÁCTENOS

MAURICIO MORALES

Gerente

Nit: 1087993100 -6

km 5 vía Altagracia

Pereira (Risaralda)

Tel.: 313 708 1410