



GASTROLAB

— CATERING Y EVENTOS —

Cocina de territorio



GASTROLAB

— CATERING Y EVENTOS —



CARNES



- **Lomo de res al carbón**
Costra de café de finca y ajonjolí negro, reducción de vino tinto
- **Medallón de solomito**
Champiñones silvestres, aceite de trufa y puré de apio
- **Ojo de bife madurado**
Chimichurri de guasca, papa criolla y aceite confitado al romero
- **Tataki de lomo**
Pimienta rosa, ponzu de maracuyá y vegetales baby
- **Short rib braseado**
Cerveza artesanal y panela, sobre yuca cremosa

POLLOS DE CORRAL



- **Pechuga rellena**
Champiñones y queso costeño, velouté de mostaza criolla
- **Suprema laqueada**
Miel de café y ají charapita, plátano maduro
- **Pechuga confitada**
Costra de maní tostado y salsa de tamarindo
- **Roulade de pollo**
Espinaca y queso de cabra, fondo claro al tomillo
- **Pechuga a la plancha**
Costra de plátano verde y BBQ de panela con ají amazónico

PESCADOS Y MARISCOS



- **Róbalo en costra de plátano verde**
Curry suave de coco
- **Salmón en ajonjolí**
Glaseado miso-maracuyá
- **Trucha andina rellena**
Camarones y beurre blanc de limón mandarina
- **Corvina al vapor**
En hoja de plátano con salsa criolla
- **Camarones al ajillo**
Flambeados en ron, sobre puré de coco

ACOMPañAMIENTOS



- **Puré de papa criolla**
Con suero costeño
- **Puré de yuca ahumada**
- **Puré de plátano maduro**
- **Vegetales baby salteados**
Con hierbas frescas
- **Papas confitadas**
Al romero y ajo
- **Arroz de coco**

RISOTTOS DE AUTOR



- **Risotto de queso costeño ahumado**
Hongos silvestres y parmesano
- **Risotto de coco**
Camarones al curry
- **Risotto verde**
Espinaca, albahaca y limón
- **Risotto de remolacha**
Queso azul y nueces
- **Risotto de choclo**
Jamón serrano y parmesano

GASTROLAB

— CATERING Y EVENTOS —

CONTÁCTANOS



317 649 0518

