



Cata de Tequila

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Camarones en salsa chipotle

Camarones a la parrilla marinados con cebolla, ajo zumo de limón, chile de árbol por una hora antes de la preparación acompañado de una mayonesa de chile chipotle, crocante de tortillas de maíz y pico de gallo.

FUERTE

Pipian con lomo en costra de chiles

150 gr Lomo Fino en costra de variedad de chiles acompañado de un tamal, salsa de pipián verde con un salteado de zanahorias moradas y crocante de queso y amaranto.

POSTRE

Mousse cremoso de mango, nucleó de Jamaica y limón, bizcocho de limón amarillo, sorbet de margarita, decorado con bastones de churro y mango deshidratado

-Valor por persona \$62 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de tequila para la cata.

-Valor sommelier \$250 con impuestos.

-Valor músicos Opcional para cata show maridaje (Show Mariachis) \$610 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Cata de Aguardiente

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Arepa colombiana con carne mechada

Clásica arepa de maíz blanco rellena de suave carne mechada, cocinada lentamente a la parrilla con aromas tradicionales del Caribe colombiano.

FUERTE

Chicharrón colombiano

Panceta de cerdo ahumada cocinada al vacío por 5 horas acompañado de un puré cremoso de frejol rojo aromatizado con ajo negro, cebollas rostizadas y una ensalada fresca con quinua crocante.

POSTRE

Esfera de café con nucleó de naranja y agua de azahar con crumble de café

-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de aguardiente para la cata.

-Valor sommelier \$250 con impuestos.

-Valor músicos Opcional para cata show maridaje (Show Vallenatos) \$610 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Cata de Ron

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Atún ahumado

Atún rojo a la parrilla marinado con ron 7 años y aceites cítricos acompañado de rábanos y cebollas encurtidas picantes y tierra de limón.

FUERTE

Panceta de cerdo ahumada

200 gr de panceta ahumada caramelizada con BBQ con mango y ron 12 años acompañado de puré de calabaza aromatizado con mantequilla, variedad de zanahorias de colores y espárragos y polvo de morcilla.

POSTRE

Brownie 56 % chocolate con nueces garrapiñadas, helado de Ron Abuelo 12 años y pasas flambeadas

-Valor por persona \$62 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de ron para la cata.
-Valor sommelier \$250 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Cata de Gin

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Carpaccio de salmón

Finas láminas de salmón curado por 12 horas con eneldo, hinojo, jugo de mandarina y ralladura acompañado de una salsa cítrica de Pepinillo y manzana verde poco picante, chic de camote morado y reducción de vinagre balsámico y vainilla.

FUERTE

Bife de chorizo

150 gr de Bife de chorizo con una fina costra de hierbas y sal marina acompañado de un puré cremoso con tocino crujiente, queso blue y un mini jardín de variedad de lechuga y champiñones.

POSTRE

Babel torre con base de bizcocho de chocolate, nucleó cremoso de pistacho cubierto con mousse de frambuesa, baño de chocolate al 40 % de cacao y almendra, acompañado de bizcocho esponja de mora, crema chantilly de limón y suspiro de limón

-Valor por persona \$62 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de gin para la cata.

-Valor sommelier \$250 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz





Cata de Whisky

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Pulpo a la aceituna negra

Pulpo salteado con polvo de aceituna negra, echalottes, cebollín y jugo de limón acompañado de una espuma de papa frita y cebolla caramelizada.

FUERTE

Rack de ternera

Rack de ternera cocinado al vacío por 1 hora con una marinada de whisky, hierba buena, azúcar morena y un toque de vinagre de jerez acompañado con puré de manzana y vegetales salteados.

POSTRE

Tentación de maracuyá y pistacho

-Valor por persona \$62 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de whisky para la cata.

-Valor sommelier \$250 con impuestos.

Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz



Cata Guarandeña

SUR PARRILLA GOURMET

ENTRADA

Tortillas de maíz

Tortillas de maíz rellenas de queso de Guaranda con gallina asada mechada tomates encurtidos y salsa de maní

FUERTE

Fritada tradicional

Fritada tradicional de Guaranda acompañada de un puré de mote un gel de maduro frito y cebollas encurtidas.

POSTRE

Dulce de zambo con sable de canela y crema de canela y clavo de olor y una bolita de helado de pájaro azul

-Valor por persona \$52 incluidos impuestos. Incluye menú 3 tiempos, 3 copas de pájaro azul. Se acompaña cada plato con un pájaro azul distinto

-Valor sommelier \$250 con impuestos.

-Valor músicos Opcional para cata show maridaje \$610 con impuestos.

**Info: 2256739 / 09951392071
Av. Portugal E11-61 y Catalina Aldaz**