

Menús Navideños

Sur Parrilla Gourmet

*Somos un Restaurante,
comprometido a servir y
brindar a nuestra clientela una
experiencia culinaria de
calidad mediante una exquisita
variedad de menús navideños
en un lugar exclusivo y
acogedor con su servicio
personalizado. Contamos con
salones privados.*



***Cortesías para la mesa servida
Canasta de pan y grisines de cortesía, chimichurri, ají.***

Para grupos de 5 pax mínimo

Menú 1

Entrada

CROQUETA DE CAMARÓN

Croquetas artesanales rellenas de camarón, acompañadas con una salsa de ácida

Plato Principal

DUO DE PAVO Y BIFE DE CHORIZO

Bife de chorizo madurado y pavo relleno con jamón, mozzarella e higos confitados. Acompañado de puré de choclo cremoso, vegetales salteados y salsa de vino tinto con reducción de granada. Equilibrio justo entre intensidad, dulzura y frescura.

Postre

TORTA DE MANZANA VERDE

Torta húmeda y delicada, elaborada con manzana verde fresca que aporta un toque ácido y refrescante, combinada con almendras tostadas que ofrecen textura y un sabor ligeramente dulce y a nuez.

Bebidas

1 bebida soft (agua con con gas/sin gas, gaseosa o té helado)

1 copa de vino tinto para acompañar la cena

\$35 incl. Impuestos por persona

Para grupos de 5 pax mínimo

Menú 2

Entrada

PESCA BLANCA ACEVICHADA

Pesca blanca fresca, marinadas en leche de tigre cítrica con ají amarillo, jengibre y lima. Acompañada de cebolla encurtida, maíz crocante y brotes frescos. Frescura y equilibrio en clave contemporánea.

Plato Principal

RIB- EYE MADURACION Y FUEGO

Corte de rib-eye madurado al punto, se sirve sobre un puré sedoso de pera y berenjena asada, que equilibra dulzura y ahumado. Acompañan vegetales salteados de estación, crujientes y frescos, y una salsa de wild mushrooms.

Postre

TORTA DE PIÑA ASADA

Bizcocho suave acompañado de una delicada mousse de piña asada que intensifica el sabor caramelizado y tropical, junto a una mousse de vainilla cremosa y sedosa que aporta equilibrio y suavidad.

Bebidas

1 bebida soft (agua con con gas/sin gas, gaseosa o té helado)

1 copa de vino tinto para acompañar la cena

\$38 Incl. Impuestos por persona

Para grupos de 5 pax mínimo

Menú 3

Entrada

CAMARONES CON SALSA TATEMADA

Camarones salteados en salsa tatemada ahumada, acompañados de carbones crujientes de yuca y alioli cremoso de aguacate. Sabor intenso y textura perfecta.

Plato Principal

PICAÑA URUGUAYA

Jugosa picaña uruguaya, cocinada a la perfección para conservar su ternura y sabor intenso. Se acompaña de camote, espinaca, queso feta, granada y salsa de higos y arándanos.

Postre

TORTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE AL 40%

Torta de chocolate con un 40% de cacao, de textura cremosa y sabor equilibrado, acompañada de nueces empanizadas que aportan un crocante irresistible y bizcocho aromatizado con canela, se complementa con helado de chocolate amargo, intenso y sedoso.

Bebidas

1 bebida soft (agua con con gas/sin gas, gaseosa o té helado)

1 copa de vino tinto para acompañar la cena

\$40 Incl. Impuestos por persona

Para grupos de 5 pax mínimo

Menú 4

Entrada

FESTIN DE CERDO

Cerdo deshilachado, cocido lentamente hasta alcanzar una textura tierna y jugosa, servido sobre blinis de maíz dorados y esponjosos, con mango dulce y cebolla encurtida fresca.

Plato Principal

BIFE ANGOSTO URUGUAYA

Jugoso Bife uruguayo, acompañado de un puré de papa cremoso con toque rústico, que aporta calidez y suavidad, junto a vegetales frescos salteados al dente con una salsa de vino tinto y uvas frescas, que ofrece un contraste dulce y ácido.

Postre

ESFERA DE CHOCOLATE BLANCO Y ROSA

Elegante esfera de chocolate blanco y rosa que encierra un suave núcleo de caramelo. Cubierta con un glaseado rojo brillante y apoyada sobre un bizcocho blanco esponjoso. Se acompaña con una granita refrescante de mucílago de cacao, que aporta un toque ácido y fresco.

Bebidas

1 bebida soft (agua con con gas/sin gas, gaseosa o té helado)

1 copa de vino tinto para acompañar la cena

\$40 Incl. Impuestos por persona

Para grupos de 5 pax mínimo

Menú 5

Entrada

CEVICHE TOSTADO DE LANGOSTINO

Langostinos curados en base cítrica de agua de tomate, acompañados de cebolla paiteña dorada al carbón, crocante de tostado y un almíbar de chimichurri que aporta notas dulces, herbales y ahumadas.

Plato Principal

PORCHETTA GAUCHA

Corte de cerdo crujiente por fuera y jugoso por dentro, relleno con durazno caramelizado, tocino ahumado, morrón asado y una mezcla de quesos fundidos. Acompañado de un meloso de pistacho que aporta cremosidad y textura, vegetales salteados al dente, y una salsa de crema vodka infundada con tamarindo, que equilibra dulzura, acidez y suavidad.

Postre

ESFERA ROUGE DE CHOCOLATE

Chocolate al 56 % en una reducción de vino tinto y bizcocho de almendras, gelée de vino tinto y glaseado rojo.

Bebidas

1 bebida soft (agua con con gas/sin gas, gaseosa o té helado)

1 copa de vino tinto para acompañar la cena

\$43 Incl. Impuestos por persona

Para grupos de 5 pax mínimo



RECUERDE QUE AL ELEGIR CUALQUIER MENÚ EL MÍNIMO REQUERIDO SON 5 PERSONAS Y UN SOLO MENÚ PARA TODOS, CON 5 DÍAS DE ANTICIPACIÓN

FORMA DE PAGO: 50% ANTICIPO (UNA VEZ APROBADA LA COTIZACIÓN) 50% SALDO A CANCELAR AL TERMINO DEL EVENTO MEDIANTE TARJETA DE CRÉDITO O EFECTIVO.

El contratante se compromete a cancelar la totalidad de los menús contratados independientemente que el número de asistentes sea menor a lo acordado.

Esperamos que esta cotización sea de su agrado, cualquier inquietud, estamos prestos a atenderlo.

SUR PARRILLA GOURMET
caja@surparrillagourmet.com
Teléfono: 2256739 / 0995139207