SUR
parrilla gourmet

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

Colección de Catas de Vino

14 maneras de vivir el vino

14 experiencias creadas para descubrir el vino
a través de los sentidos, la gastronomía y el maridaje.

Sur Parrilla Gourmet · Quito

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 1

Cata Mediterránea

ITALIA · ESPAÑA · PORTUGAL

01

ENTRADA

Carpaccio de res estilo italiano, con rúcula fresca, lascas de parmesano, alcaparras fritas y aceite de oliva extra virgen con toque de limón.

MARIDAJE

Sangiovese

02

PLATO FUERTE

Cordero con vinagre de Jerez y hierbabuena, acompañado de cuscús y vegetales mediterráneos.

MARIDAJE

Rioja Crianza

03

POSTRE

Tarta tibia de frutos rojos con crema de vainilla.

MARIDAJE

Rosé de aguja

- Música en vivo sugerida: Ópera y rumba flamenca — voz con pistas
- Valor música en vivo: $150 + IVA
- Valor por persona: $52
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 2

Elegancia Europea

ESPAÑA · FRANCIA · ITALIA

01

ENTRADA

Ceviche fresco de camarón y manzana verde, con pepino, cebolla morada y eneldo fresco.

MARIDAJE
Verdejo

02

PLATO FUERTE

Filet mignon acompañado de milhojas de papa chaucha y ensalada tibia de vegetales mediterráneos.

MARIDAJE
Syrah

03

POSTRE

Panna cotta de vainilla con coulis de frutos rojos y crocante de almendras.

MARIDAJE
Moscato

- Música en vivo sugerida: Opción 1: Rumba flamenca, canciones francesas y ópera italiana — voz con pistas
- Valor música en vivo: $150 + IVA
- Opción 2: Retro Jazz & Blues — dúo de corno francés y piano
- Valor música en vivo: $250 + IVA
- Valor por persona: $52
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 3

Chile en Tres Copas

CHILE

01

ENTRADA

Empanada chilena de pino con pebre tradicional.

MARIDAJE

Carménère

02

PLATO FUERTE

Costillas de cerdo cocidas lentamente con salsa BBQ, puré de zanahoria y vegetales tatemados.

MARIDAJE

Cabernet Sauvignon

03

POSTRE

Cheesecake cremoso de maracuyá con reducción de fruta.

MARIDAJE

Late Harvest

- Música en vivo sugerida: Folclore chileno y canción popular chilena — voz con pistas
- Valor música en vivo: $150 + IVA
- Valor por persona: $52
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 4

Tres Continentes

LÍBANO · SUDÁFRICA · NUEVA ZELANDA

01

ENTRADA

Selección libanesa de hummus, kibbeh y tabbouleh, acompañada de pan pita caliente.

MARIDAJE
Blend libanés

02

PLATO FUERTE

Bife de chorizo a la parrilla con puré de choclo, champiñones salteados y tomates asados.

MARIDAJE
Pinotage

03

POSTRE

Pavlova con crema suave y frutas frescas.

MARIDAJE
Sauvignon Blanc

- Música en vivo sugerida: Música árabe y africana — dúo con instrumentos tradicionales y voz
- Valor música en vivo: $200 + IVA
- Valor por persona: $60
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 5

Del Líbano al Jerez

LÍBANO · ESPAÑA

01

ENTRADA

Mezze libanés tradicional con hummus, labneh, tabbouleh, hojas de parra y pan pita.

MARIDAJE

Blend libanés blanco

02

PLATO FUERTE

Cordero libanés especiado con arroz oriental, frutos secos, almendras y pistachos.

MARIDAJE

Blend libanés tinto

03

POSTRE

Tarta tibia de almendras estilo andaluz con crema ligera de vainilla.

MARIDAJE

Jerez

- Música en vivo sugerida: Música árabe y andalusí
- Músico con instrumento tradicional y pistas: $100
- Dúo con instrumentos tradicionales y voz: $200 + IVA
- Bailarina de danza árabe: $80 + IVA
- Valor por persona: $60
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 6

Cata Argentina

ARGENTINA

01

ENTRADA

Matambre a la pizza con salsa napolitana, cebolla, pimiento morrón, aceitunas, provolone ahumado y mozzarella.

MARIDAJE

Syrah Rosé

02

PLATO FUERTE

Bife de chorizo al estilo argentino, acompañado de vegetales a la parrilla, papa chaucha, mini choclo, champiñones y chimichurri tradicional.

MARIDAJE

Malbec

03

POSTRE

Flan de dulce de leche.

MARIDAJE

Cosecha tardía

- Música en vivo sugerida: Tango argentino — voz con pistas
- Valor música en vivo: $150 + IVA
- Opción adicional: Pareja de tango — $150 + IVA
- Valor por persona: $52
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 7

Cata Española

ESPAÑA

01

ENTRADA

Pulpo a la gallega con pimentón ahumado, cebollín y ralladura de limón, acompañado de papas bravas.

MARIDAJE

Verdejo

02

PLATO FUERTE

Cochinillo segoviano al horno, ahumado con chips de manzano, acompañado de puré cremoso de arveja, garbanzos crocantes y zanahorias con reducción de naranja.

MARIDAJE

Crianza

03

POSTRE

Crema catalana perfumada con limón y canela.

MARIDAJE

Jerez

- Música en vivo sugerida: Flamenco
- Voz y guitarra: $250 + IVA
- Voz, guitarra y bailarina: $350 + IVA
- Valor por persona: $52
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 8

Cata Italiana

ITALIA

01
ENTRADA

Vitello tonnato con salsa cremosa de anchoas, prosciutto crocante, alcaparras y mix de lechugas.

MARIDAJE
Pinot Grigio

02
PLATO FUERTE

Salmón con risotto alla milanese, azafrán, tomate deshidratado, piñones y queso parmesano pecorino.

MARIDAJE
Chianti — Sangiovese

03
POSTRE

Tiramisú.

MARIDAJE
Moscato

- Música en vivo sugerida: Ópera y música italiana
- Voz con pistas: $150 + IVA
- Valor por persona: $52
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 9

Cata del Nuevo Mundo

OCEANÍA · SUDÁFRICA · ESTADOS UNIDOS

01

ENTRADA

Oceanía

Pescado blanco marinado en cítricos con leche de coco, pepino, cebolla morada, cilantro y un toque de ají fresco.

MARIDAJE

Sauvignon Blanc

02

PLATO FUERTE

Sudáfrica

Bife de chorizo a la parrilla con puré de choclo, champiñones salteados y tomates asados.

MARIDAJE

Pinotage

03

POSTRE

Estados Unidos

Tarta tibia de chocolate amargo con frutos rojos.

MARIDAJE

Zinfandel

- Música en vivo sugerida: Retro Jazz & Blues — dúo
- Valor música en vivo: $250 + IVA
- Valor por persona: $65
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 10

Tres Tierras del Sur

SUDÁFRICA · ARGENTINA · CHILE

01

ENTRADA

Sudáfrica

Mini samoosas estilo Cape Malay rellenas de carne especiada, acompañadas de chutney suave.

MARIDAJE

Pinotage

02

PLATO FUERTE

Argentina

Asado de tira ahumado, acompañado de polenta cremosa y ensalada fresca de rúcula, tomate cherry y cebolla morada.

MARIDAJE

Malbec

03

POSTRE

Chile

Cheesecake cremoso de maracuyá con reducción de fruta.

MARIDAJE

Late Harvest

- Música en vivo sugerida: Folclore latinoamericano – voz con pistas
- Valor música en vivo: $150 + IVA
- Valor por persona: $60
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 11

Cata de Vinos Sin Alcohol

01
ENTRADA

Ceviche peruano de pescado blanco, marinado en limón con cebolla morada, cilantro, ají y choclo.

MARIDAJE

Blend blanco sin alcohol

02
PLATO FUERTE

Matambrito de cerdo a la parrilla con puré de papa y vegetales.

MARIDAJE

Blend tinto sin alcohol

03
POSTRE

Cheesecake de frutos rojos con coulis de frambuesa.

MARIDAJE

Espumante Rosé sin alcohol

- Música en vivo sugerida: Grupo
- Valor música en vivo: $50 + IVA
- Valor por persona: $50
- Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos
- Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 12

El Engaño de los Sentidos

Experiencia sensorial de temperatura

Se sirven tres copas del mismo Carménère, a diferentes temperaturas:
Copa 1: temperatura superior a la ideal · Copa 2: temperatura ideal · Copa 3: temperatura muy fría.
Primero se realiza la experiencia de cata y luego se sirve el menú.

01
ENTRADA

Empanada de carne estilo chileno con pebre tradicional.

MARIDAJE
Carménère

02
PLATO FUERTE

Colita de cuadril a la parrilla, acompañada de puré rústico de papa y vegetales asados.

MARIDAJE
Carménère

03
POSTRE

Tarta de chocolate amargo con frutos rojos.

MARIDAJE
Carménère

Música en vivo sugerida: Jazz instrumental / Retro Jazz & Blues — dúo

Valor música en vivo: $250 + IVA

Valor por persona: $60

Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos

Capacidad: 15 a 50 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 13

Crea tu Propio Blend

Cata · Ensamblaje · Embotellado

01

VINOS

Cabernet Sauvignon · Carménère · Syrah

BASE

Mínimo 40% Cabernet Sauvignon

02

EXPERIENCIA

Cada participante cata los tres vinos y luego crea su propio blend. El porcentaje restante puede distribuirse libremente entre más Cabernet Sauvignon, Carménère y Syrah hasta completar el 100%.

PROCESO

Define porcentajes · realiza el blend · llena la botella

03

FINAL

Completa y firma la etiqueta, coloca el corcho, coloca el capuchón y se lleva su botella terminada.

ACOMPAÑAMIENTO

Picada de fiambres, quesos, frutas frescas y panes

Música en vivo sugerida: Jazz & Blues ambiental — dúo

Valor música en vivo: $250 + IVA

Valor por persona: $60

Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos

Capacidad: 15 a 25 personas

SUR PARRILLA GOURMET

EXPERIENCIAS DE CATA & MARIDAJE

N.º 14

Cata Ultra Premium

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL · GRAN ENEMIGO BLEND · BARTON & GUESTIER SAUTERNES

01

ENTRADA

Tartar de salmón con aguacate, alcaparras, cebollín y cítricos, acompañado de crocante de pan.

MARIDAJE

Moët & Chandon Impérial

02

PLATO FUERTE

Picaña Angus americana a la parrilla, acompañada de puré cremoso de papa con un toque de trufa y vegetales asados.

MARIDAJE

Gran Enemigo Blend

03

POSTRE

Crème brûlée de vainilla con frutos rojos y almendras tostadas.

MARIDAJE

Barton & Guestier Sauternes

Música en vivo sugerida — Opción 1: Retro Jazz & Blues — dúo de corno francés y piano

Valor música en vivo: $250 + IVA

Música en vivo sugerida — Opción 2: Formato con voz

Valor música en vivo: $350 + IVA

Valor por persona: $140

Incluye IVA y servicio

Valor del Sommelier: $250 incluidos impuestos

Capacidad: 15 a 50 personas