

MAMBA
Catering

PROPUESTA

**"HACEMOS LA ALTA
COCINA ACCESIBLE"**

**SOMOS UN EQUIPO APASIONADO
POR LA GASTRONOMÍA
Y EL ARTE DEL SERVICIO.
CREEMOS QUE LA EXCELENCIA
NACE DE LA CALIDAD DE CADA
INGREDIENTE Y DEL RESPETO
POR SU ORIGEN.**

**NOS INSPIRAN TÉCNICAS
CULINARIAS DE DIVERSAS
CULTURAS, LAS CUALES
REINTERPRETAMOS CON
SENCILLEZ Y SENSIBILIDAD.
VALORAMOS LA BELLEZA
EN LOS DETALLES, CONVENCIDOS
DE QUE LA EXPERIENCIA
GASTRONOMICA COMIENZA
CON LA MIRADA Y SE
COMPLETA EN EL CORAZÓN.**

**NUESTRA MISIÓN ES ACERCAR
LA ALTA COCINA A UN PÚBLICO
MÁS AMPLIO, OFRECIENDO
UNA PROPUESTA ACCESIBLE,
REFINADA Y CUIDADOSAMENTE
ELABORADA.**

MENÚ A 3 TIEMPOS

ENTRADAS

ENSALADA CAPRESE

MOZARELLA FRESCO, TOMATE BOLA
MIX DE HOJAS, PESTO

ENSALADA CÍTRICA

FRUTAS CITRICAS EN RODAJAS, MIX DE HOJAS
LAMINAS DE PARMESANO

SOPA DE TOMATE ANDALUZ

AUTENTICA DEL SUR DE ESPAÑA,
PAN CROCANTE Y ACEITUNA NEGRA

CREMA DE HONGOS

CREMOSA DE VARIEDAD DE HONGOS,
PAN CROCANTE, ACEITE DE TRUFA Y ROMERO

CEVICHE PERUANO

HECHO DE PESCA DEL DÍA, LECHE DE TIGRE
MAÍZ CANCHA Y TOSTADA DE WONTON FRITA

CEVICHE NIPÓN

PESCA DEL DÍA,, MISO, SOYA, SAKE, CITRICOS
CEBOLLA FRITA

CARPACCIO DE RES

LAMINAS DE FILETE DE RES, ARUGULA BABY
ACEITUNAS ALCAPARRAS Y PARMESANO



FUERTES

ATÚN TATAKI

FILETE DE ATÚN SELLADO, MIX DE HOJAS
ZANAHORIA DE HUERTO, SALSA ASIATICA

PESCA POBLANA

PESCA BLANCA, SALSA DE CHILE POBLANO, QUELITES
RIB DE ELOTE AMARILLO

SALMÓN THAI

FILETE DE SALMÓN, SALSA DE COCO Y CURRY
PURE DE ZANAHIRIA ROSTIZADA, VEGETALES BBY

PORK BELLY

PANCETA DE CERDO
CROCANTE POR FUERA SUAVE POR DENTRO,
ALCACHOFA, KALE, JUS DE CARNE

POLLO PERSA

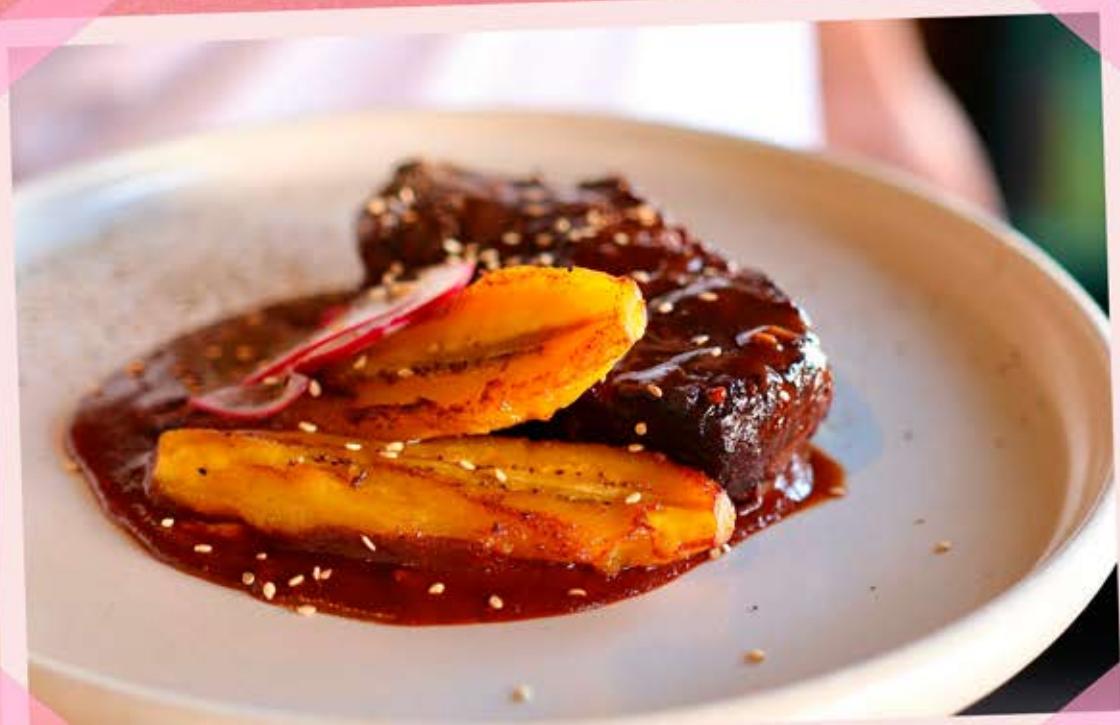
PECHUGA DE POLLO EN LENTA COCCIÓN,
PURE DE DURAZNO Y ENSALADA DE TOMATES CHERRY

BRISKET BRASEADO

TÉCNICA FRANCESAS SABORES MEXICANOS
PECHO DE RES BRASEADO CON VINO TINTO,
MOLE ROJO Y PLATANO MACHO

FILET MIGNON

UN CLÁSICO DE LA GASTRONOMÍA FRANCESAS
MEDALLÓN DE FILETE DE RES, SALSA DEMI GLACE
PURE DE PAPA TÉRSO, CEBOLLA FRITA



POSTRES

TARTA DE LIMÓN

CREMA DE LIMÓN CON
MERENGUE ITALIANO FLAMEADO

TARTA DE FRAMBUESA

PATE SUCREE, CREMA DE FRAMBUESA
Y PISTACHE

TARTA NUTS

FRANGIPANE ALMENDRA Y NUEZ, CREMOSO DE
AVELLANA, GANACHE DE CHOCOLATE

TARTA TIRAMISU

UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE
CAFÉ, CREMA Y CACAHUATE

FLAN DE COCO

FLAN CREMOSO, NUEZ CARAMELIZADA,
COCO RALLADO

CRÈME BRÛLÉE

CLÁSICO FRANCÉS DE CREMA DE VAINILLA,
CARAMELO QUEMADO

NOISSETTE

BISCOCHO DE AVELLANA TOSTADA
CUBIERTO DE CHOCOLATE Y CREMA DE CARAMELO



INCLUYE

- MENÚ A TRES TIEMPOS
- VAJILLA, CUBIERTO CRISTALERÍA,
 - SERVILLETA DE TELA
- SERVICIO DE MESEROS POR 5 HORAS

EXTRAS

- DESCORCHE POR 5 HORAS
- (HIELO Y REFRESCO) \$125
- MIXOLOGÍA *\$150 - \$300
 - CANAPÉS \$150
- HORA DE SERVICIO EXTRA \$35

LO QUE DEBES SABER

- EL PERSONAL DE SERVICIO LLEGA AL EVENTO 1 HORA ANTES AL MONTAJE DEL MISMO.
- EL APARTADO DE LA FECHA SE REALIZA CON EL 50% DE ANTICIPO Y LIQUIDA 48 HORAS ANTES DEL SERVICIO.