

# Menú Flyhigh



## Desayuno

### 1. En presentación individual.

Fruta cortada de temporada, yogurt y granola, masitas dulces, croissant jamón/queso.

### 2. Omelette (Acompañadas con tomates Cherry grillados).

Jamón/queso.

Espinaca/queso.

Champiñón/queso.

### 3. En Bandejas (Display)

Bandeja de Medias lunas, French pastrie (Pan au Chocolat, danish etc.) Mermeladas y mantequillas.

Bandeja de quesos y charcutería.

Bandeja de frutas en rodajas.

### 4. Jugos Cold Press

Naranja o pomelo.

Zanahoria, manzana, jengibre.

Piña, pepino.

## Sándwiches

1. Ciabatta, jamón Serrano, queso Emmental, rúgula, tomate y emulsión de albahaca.

2. Pan integral, pavo, palmito, quesillo, espinaca, queso Philadelphia y mostaza a la miel.

3. Pan integral, salmón ahumado, queso Philadelphia, rúgula y avocado.

4. Croissant, jamón, queso Emmental, salame y lechuga.

5. Pan Campesino integral, queso de cabra, pimiento, zuchinni y champiñones a la plancha.

6. Ciabatta, filete de res a la plancha, cebolla caramelizada, queso brie y rúgula.

7. Baguete o Ciabatta, filete de pollo a la plancha, avocado, mayonesa y lechuga.

8. Club sándwich (Pollo grillado, tocino, lechuga, queso Emmental, mayonesa, pavo y tomate.

## Sándwiches de té (Todos en pan de molde)

1. Pasta de huevo-jamón.
2. Pasta de pollo y palta.
3. Salmon, queso Philadelphia y pepino.
4. Quesillo fresco, pavo y lechuga.

## Wraps (Todos acompañados por salsa de guacamole)

1. Pollo, queso, lechuga, tomate, avocado y mayonesa.
2. Atún, queso, lechuga, tomate y mayonesa.
3. Zuchinni, pimiento, champiñones grillados y ricota.

## Ensaladas

1. César de pollo o camarones (Lechuga costina, pollo o camarones a la plancha, queso Parmesano y tradicional aliño César).
2. Capresse (Tomates, queso Mozzarella di bufalla, y hojas frescas de albahaca, aderezado con reducción de balsámico).
3. Griega (Mix de hojas verdes, pepino, queso Feta, aceitunas, tomates Cherry y cebolla morada).
4. De Papas estilo Americano (Papas cocidas, huevo duro, pickles, perejil, cebolla morada, y aliño de mayonesa a la mostaza).
5. Ensalada de Pasta estilo Americano. (Penne, aceitunas, arvejas, tomates, cebolla morada y aliño de mayonesa).
6. Ensalada de peras y queso Roquefort (Mix de verdes con trozos de Roquefort acompañados de un timbal de peras salteadas y nueces caramelizadas con aliño de avocado).

## Picoteos

1. Bandeja de quesos y charcutería (Quesos nacionales e internacionales decorada con frutos secos, galletitas y tostadas).
2. Bandeja de Crudité con salsa a elección. (Hummus, yogurt Griego cibulette o guacamole).
3. Variedad de Canapés Premium.
4. Variedad de Bruschetas  
Prosciutto, tapenade y tomate Cherry.  
Queso Brie, Chutney y jamón de pierna.  
Salmón, queso Philadelphia, avocado y caviar.  
Zucchini, queso de cabra y espárragos.
5. Brochetas de Prosciutto y melón (En temporada) aderezado con emulsión de balsámico.
6. Brochetas Capprese (Queso Mozzarella, tomate Cherry y hojas frescas de albahaca, aderezado con emulsión de balsámico).
7. Bandeja de variedad de mariscos (Langosta, camarones, ostiones y jaiba con salsa Baernes y Golf).
8. Empanadas Chilenas (Tamaño individual).  
Pino, queso y ostión.  
Queso y aceituna.  
Camarón y queso.
9. Hummus y pan Pita artesanal.
10. Pollo Satay.

## Sopas

1. Crema de zapallo.
2. Sopa de tomates y albahaca.
3. Crema de arvejas y tocino.
4. Crema de zanahoria y jengibre.

## Entradas

1. Ceviche de salmón o mariscos. (Estilo peruano)
2. Carpaccio de salmón, adornado con alcaparras y Parmesano.
3. Timbal de Centolla (Carne de Centolla aderezada con emulsión de alcaparras, palta y palmitos.)
4. Mini pastel de jaiba Chileno (Carne de jaiba, queso y crema gratinado al horno y servido en pocillo de greda).
5. Brochetas de camarones a la plancha con salsa de mostaza dulce y Merquén (Aliño picante Chileno).
6. Ostiones a la plancha en pebre de mango y mix de verdes.
7. Quiche acompañado de hojas verdes.
8. Sushi y Sashimi (Depende de la hora).

## Platos Principales

### Carnes

1. Filete Mignon, filete de res grillado envuelto en tocino acompañado de salsa de champiñones.
2. Medallón de filete de res con salsa a la mostaza Dijon y Coñac.
3. Plateada al jugo. (Chileno).
4. Costillitas de cordero al romero y especias.
5. Pastel de Choclo Chileno (Pastel de carne y choclo.)

### Pescados

1. Salmón a la plancha con salsa de alcaparras.
2. Merluza Austral en salsa a la Vasca (Tomate, pimientos, aceitunas).
3. Corvina o Congrio en costra de almendras con especias, salsa de limón y tomillo.
4. Atún en costra de sésamo con salsa Teriyaki (Sujeto a disponibilidad).
5. Pastel de jaiba Chileno (Carne de jaiba, queso y crema gratinado al horno y servido en pocillo de greda).

### Ave

1. Pechuga de pollo a la plancha con salsa de champiñones y Coñac.
2. Rollo de pechuga de pollo relleno con verduras y queso de cabra.
3. Magret de pato acompañado con salsa de arándanos (Sujeto a disponibilidad).

### Pastas

1. Spaguetti tradicional con salsa Boloñesa.
2. Lasaña Tradicional.
3. Ñoquis con salsa Napolitana.
4. Sorretinos rellenos de locos con salsa de alcachofa.
5. Sorrentinos rellenos de Centolla con salsa Basílico o salsa de finas hierbas.
6. Ravioles rellenos de Ricota /nuez y salsa de champignones.

## Acompañamientos

1. Papas rústicas doradas al romero y especias.
2. Puré de papas.
3. Risotto de Quínoa y champiñones.
4. Arroz Árabe (Curry, cabellitos de ángel y pasas).
5. Arroz azafranado con champiñones y pimiento.
6. Cous - Cous con almendras dulces y pistachos.
7. Quínoa con verduras.
8. Puré de zapallo.
9. Verduras grilladas o al vapor.

## Postres

1. Flan casero.
2. Mousse de chocolate.
3. Mousse en vasos desechables  
Maracuyá.  
Dos chocolates (Blanco y negro).  
Mango.  
Lúcuma y nuéz.  
Frambuesa y chocolate blanco.  
Suspiro Limeño.
4. Panacota con salsa de berries.
5. Pastel Royal de chocolate.
6. Mil hojas con manjar (Chileno).
7. Petite Four y Macarrons.
8. Crepes con dulce de leche.
9. Fruta de estación.