



CASA
ARIANA

DEGUSTACIÓN



Crema de papa ahumada
con panceta crocante, quenelle
de espinacas y alcachofa.



DEGUSTACIÓN 1

Consomé claro de verduras al aroma de jerez con buñuelos de tres aves y chip de camote.

Portobello relleno de queso fontina, alubias blancas y panceta sobre muselina de espárragos verdes .

Camarones crujientes aderezados con salsa Thai y ajonjolí negro sobre ensalada de pepino con mango y pimientos morrones macerados a las finas hierbas.

Filete de salmón rostizado en salsa de almejas, quínoa roja guisada, hinojo y arvejas.

Sorbete de limón.

Magret de pato en salsa de cereza con polenta frita y cebolla roja crocante.

Parfait de yogurt en sopa de mango con infusión de albahaca verde y anís estrella.



Camarones crujientes
aderezados con salsa Thai y
ajonjolí negro sobre ensalada de
pepino con mango y pimientos
morrones macerados a las finas
hierbas.



* Fotografías por efectos ilustrativos.



Portobello relleno de queso fontina, alubias blancas y panceta sobre muselina de espárragos verdes.



DEGUSTACIÓN 2

Filete de anguila ahumada sobre arroz oriental y ensaladilla de brotes con salsa Teriyaki.

Crema de papa ahumada con panceta crocante, quenelle de espinacas y alcachofa fresca.

Vieira asada con jamón prosciutto macerada en hierbas sobre ensalada de arúgula e hinojo con reducción de balsámico y salsa de Oporto.

Atún rojo y callo de hacha con vinagreta de almendras ahumadas aromatizadas con limón.

Sorbete de mandarina.

Solomillo de cerdo caramelizado al jengibre y Teriyaki sobre arroz arborio a la crema de queso provolon.

Terrina de tres chocolates con frutos rojos y gelatina de menta.



Avenida Reforma zona 9
T: 2 424 - 4 242
eventos@casaariana.gt
casaariana.com.gt
f@t /CasaArianaGT