



APERITIVISTAS

## MENU

(\*) Los pedidos se reciben con dos (2) días de anticipación y se entregan previo pago del 100% .

(\*\*) Recargo por delivery:

\$3.500 Lo Barnechea

\$4.000 Vitacura

\$4.000-\$4.500 Las Condes.

Preguntar por otras comunas.

PEDIDOS:

María José Rodríguez Z

+56 99 825 4337

mariajose@aperitivistas.cl

# PACK DE APERITIVOS

## Platón Clásicos de Aperitivistas (4 personas), \$33.000

Pâté maison (140 g) + cebolla caramelizada (40 g) + tostadas Melba (30 u)  
Mousse de Roquefort con praliné de nueces (125 g) + tostadas clásicas (16 u)  
Pan de Brie (280 g) + jamón crudo, para acompañar  
Aceitunas maceradas en aceite de oliva con hierbas y toque de naranja  
Tostadas crocantes de pita (60 g)

## Platón Mediterráneo I (4 personas), \$33.000

Bocconcini de mozzarella de búfala marinados en aceite de oliva y hierbas (125 g)  
Hummus de garbanzos (150 g) + tostadas crocantes de pita (60 g)  
Peperonata (120 g) + pan de campo (6 medias-rebanadas)  
Palitos de aceitunas verdes (5 u) + jamón crudo, para acompañar  
Aceitunas negras maceradas en aceite de oliva con especias, cítricos y un toque de peperoncino (150 g)

## Platón Mediterráneo II (4 personas), \$33.000

Queso Brie (160 g) con damascos turcos almibarados + tostadas crujientes de ciabatta (16 u)  
Hummus de garbanzos (150 g) + tostadas crocantes de pita (60 g)  
Peperonata (120 g) + pan de campo (6 medias-rebanadas)  
Palitos de aceitunas verdes (5 u) + jamón crudo, para acompañar  
Aceitunas negras maceradas en aceite de oliva, especias, cítricos y un toque de peperoncino (150 g)

# APERITIVOS

**Pâté maison (200/450 g), \$6.000 / \$12.000**

Nuestro delicioso pâté, suave, muy simple y de gran sabor.

**Cebolla caramelizada (100/200 g), \$5.000 / \$9.500**

Suave cebolla con toque agrisulce que combinada con el pâté hacen una magnífica pareja.

**Vitello Tonnato (250 g), \$26.000**

Típico antipasto italiano de carne de vacuno cortado en lonjas delgadas, bañado con una cremosa salsa de atún, anchoas y alcaparras, y decorado con huevos de codorniz y pimientos rojos.

Se sugiere servir en tostadas o baguette fresca (no incluidas).

Para 6 a 8 personas.

**Hummus de garbanzos (250 g), \$7.000**

Cremoso puré de garbanzos aderezado con tahine.

**Tomates cherry asados con queso de cabra (400 g), \$15.000**

Tomates cherry asados en reducción de balsámico y acompañados con queso de cabra.

**Terrine de queso crema con pimientos acaramelados y pesto (250 g), \$15.000**

Suave queso crema amoldado relleno con pimientos y pesto de albahaca.

**Mousse de roquefort con praliné de nueces (250/450 g), \$11.000 / \$22.000**

Suave mousse de queso roquefort con nueces acarameladas

**Aceitunas maceradas (300 g), \$6.500**

Aceitunas verdes, firmes, maceradas en aceite de oliva, hierbas y un toque de naranja. Y, otras, negras maceradas con especias, cítricos y un toque de peperoncino

**Mini tartas en masa filo (24/48 u), \$14.400 / \$28.800**

Delicadas tartitas individuales con queso de cabra, pesto y tomate cherry en masa filo. Otras con queso brie, manzanas caramelizadas y almendras.  
(calientes)

### **Pan de Brie (280 g) \$7.000**

Molde de pan tipo queque salado con queso brie, damascos turcos y nueces.

Para 6 a 8 personas.

### **Pan de Queso de Cabra (280 g) \$8.000**

Molde de pan tipo queque salado con queso de cabra, ciruelas deshidratadas y pistachos.

Para 6 a 8 personas.

### **Gazpacho andaluz (1.5 l), \$18.000**

Fresca sopa fría de tomates con topping de jamón crudo crujiente.

Para 6-8 personas.

## **TOSTADAS**

Melba, delgadas y crujientes, perfectas para el pâté (50 u), \$3.500

Clásicas, crujiente tostada de pan ciabatta (30 u), \$3.500

Clásicas miga, crujientes tostadas de pan miga (30 u), \$3.500

Crocantes de pita aderezadas, ideales para el hummus (100 g), \$3.500

## **QUICHES**

### **INDIVIDUALES**

Queso azul (6 u), \$16.800

Lorraine (6 u), \$16.800

Pollo con verduras (6 u), \$16.800

Cebolla caramelizada y queso mantecoso (6 u), \$16.800

Caprese, tomatito cherry, queso de cabra y pesto de albahaca (6 u), \$16.800

Champiñones (6 u), \$16.800

Puerros (6 u), \$16.800 (en temporada)

### **MINI QUICHES**

Queso azul (12 u), \$16.800

Lorraine (12 u), \$16.800

Pollo con verduras (12 u), \$16.800

Cebolla caramelizada y queso mantecoso (12 u), \$16.800

Caprese, tomatito cherry, queso de cabra y pesto de albahaca (12 u), \$16.800

Champiñones (12 u), \$16.800

Puerros (12 u), \$16.800 (en temporada)

# SOPAS

## **Sopa de cebolla (1.5 lt), \$21.000**

Sopa de cebolla con queso parmesano. Para 6 personas.

## **Sopa de zapallitos italianos al curry (1.5 lt), \$21.000**

Sopa de zapallitos italianos con algo de picante. Para 6 personas.

## **Sopa de zanahorias, miel y jengibre (1.5 lt), \$21.000**

Sopa de zanahorias con toque de jengibre. Para 6 personas.

(\*) Las sopas incluyen una baguette a la mantequilla con ajo (opcional)

# FONDOS

## **Risoni con champiñones a la crema, \$22.000**

Suave pasta corta, del tamaño de un arroz largo, con salsa de champiñones a la crema. Para 6 personas

## **Ñoquis al pomodoro, \$25.000**

Delicioso ñoquis de papas con salsa de tomates, salsa blanca y queso mantecoso. Para 6 personas

## **Coq au vin (pollo al vino), \$30.000**

Estofado de pollo cocinado con cebollitas perla, champiñones, vino tinto, entre otras.

Se acompaña con arroz blanco. Para 6 personas

# SANDWICHES

## **Triples peruano (24 u), \$24.000**

Palta, tomate y huevo duro en pan miga, tamaño cóctel.

## **Triples pavo, queso y pepinillos (24 u), \$24.000**

Combinación de pechuga de pavo, queso mantecoso y pepinillos dill, fresco y crujiente, en pan miga, tamaño cóctel.

## **Jamón y queso (24 u), \$24.000**

Calentitos de jamón de pierna y queso chanco en pan de hoja, tamaño cóctel (tapadito)

## **Pollo clásico (24 u), \$28.800**

Tapadito relleno con pechuga de pollo deshilachada con pedacitos de apio, aderezada con mayonesa al dijon

## **Jamón crudo (24 u), \$33.600**

Jamón crudo, rúcula, queso crema en pan de hoja o ciabatta, tamaño cóctel

## **Roast beef (24 u), \$40.800**

Carne de vacuno, fría, tipo roast beef con mostaza a las finas hierbas en pan ciabatta, tamaño cóctel

# POSTRES

## PAVLOVAS

Postre de suave merengue, crujiente por fuera y muy cremoso y ligero por dentro, cubierto con crema fresca batida y distintos rellenos

### FRUTOS DEL BOSQUE

Variedad de berries, dependiendo de la estación

Individual (min 8 u), \$27.000

Rectangular para 10-12 personas \$29.500

Rectangular para 20-25 personas \$48.500

### VARIEDADES EN 4 SABORES

Frutillas-menta / lúcuma / castañas / confitura de papayas

Pavlovitas (min 12 u.), \$26.000

Un poco más chicas que las individuales, pero para comerlas al plato.

Mini pavlovas (min 16 u), \$26.000

El tamaño permite comerlas con la mano, sin plato. ¡Ideal para eventos!

## TORTAS DE MERENGUE

Torta de dos capas de suave merengue rellena y cubierta con crema fresca batida (rectangular).

### LUCUMA / VARIEDAD DE BERRIES

20-25 personas, \$48.500

30-35 personas, \$55.000

## POSTRES EN VASITOS

Pannacotta de vainilla con compota de berries

Suave mousse de chocolate

Crocante de limón (merengue con nueces y lemon curd)

Cremoso de maracuyá

\$2.200 c/u (mínimo 10 por sabor)

# DULCES

## Brownies

Infartantes brownies (bien chocolatosos)

Individuales (min 6 u), \$15.000

Tamaño cóctel (30 u), \$13.500

**Alfajores (60 u), \$30.000**

Suave y fino alfajor relleno con manjar blanco, como los hacen en Lima.

**Trufas melcochudas (30 u), \$22.500**

Trufas de fudge duro, tipo caluga suave, cubiertas con virutas de chocolate.

**Cocadas (30 u), \$25.500**

Hechas con coco fresco y al más puro estilo limeño (solo en temporada)

**Galletas Florentinas (15 u), \$11.000**

Fina y crujiente galleta con almendras, cranberries, un toque de naranja y una delgada capa de chocolate. Ideales para el café.

**Galletas bolas de pecanas (250 g), \$8.500**

Suave galleta de mantequilla con pecanas

**Galletas Linzer (250 g), \$8.500**

Suave galleta de mantequilla con nueces molidas y un toque de mermelada.

**Queque de zanahorias, \$25.000**

Carrot cake, un clásico, con la humedad justa, sabores intensos, algo crocante y cubierto con frosting de queso crema con un toque cítrico.





(\*) Los pedidos se reciben con dos (2) días de anticipación y se entregan previo pago del 100% .

(\*\*) Recargo por delivery:

\$3.500 Lo Barnechea

\$4.000 Vitacura

\$4.000-\$4.500 Las Condes.

Preguntar por otras comunas.

PEDIDOS:

María José Rodríguez Z

+56 99 825 4337

mariajose@aperitivistas.cl