



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
\$4.500 Vitacura
\$5.000 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), \$35.000

Pâté maison (130 g) + cebolla caramelizada (30 g) + tostadas Melba (25 u)
Mousse de Roquefort con praliné de nueces (125 g) + tostadas clásicas (15 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), \$35.000

Bocconcini de mozzarella de búfala marinados en aceite de oliva y hierbas (120 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), \$35.000

Queso Brie (150 g) con damascos turcos almibarados + tostadas crujientes de ciabatta (15 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 / \$10.000

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

Vitello Tonnato (250 g), \$28.000

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), \$16.000

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

Terrine de queso crema con pimientos acaramelados y pesto (250 g), \$16.000

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

Mousse de roquefort con praliné de nueces (250/450 g), \$12.000 / \$23.000

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), \$16.080 / \$32.160

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), \$20.000

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), \$24.500

Sopa de cebolla con queso parmesano. Para 6 personas.

Sopa de zapallitos italianos al curry (1.5 lt), \$24.500

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

Sopa de zanahorias, miel y jengibre (1.5 lt), \$24.500

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, \$24.000

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

Ñoquis al pomodoro, \$28.000

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

Coq au vin (pollo al vino), \$35.000

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), \$26.400

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

Triples pavo, queso y pepinillos (24 u), \$26.400

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

Jamón y queso (24 u), \$26.400

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

Pollo clásico (24 u), \$31.200

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

Jamón crudo (24 u), \$36.000

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

Roast beef (24 u), \$43.200

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 15-16 personas \$39.500

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 (28 u), \$26.000

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

Galletas Florentinas (15 u), \$11.500

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), \$9.000

Suave galleta de mantequilla con pecanas

Galletas Linzer (250 g), \$9.000

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

\$4.500 Vitacura

\$5.000 Las Condes.

Preguntar por otras comunas.

PEDIDOS:

María José Rodríguez Z

+56 99 825 4337

mariajose@aperitivistas.cl