

## FP. CANAPÉS | *HORS D'OEUVRES*

Seleccione 5 opciones | *Select 5 options*

Servicio Charoleado | *Passed around service*

Precio por persona: \$ 27 USD | *Price per person: \$ 27 USD*

Piezas por persona: 9 | *Pieces per person: 9*

Precio por pieza adicional: \$3 USD | *Price per additional piece \$ 3 USD*

Precios + 16% IVA + 15% servicio | *Prices + 16% Tax + 15% service*

## CANAPÉS CALIENTES | *HOT HORS D'OEUVRES*

**FP1** Alitas de pollo a la BBQ con escencia de habanero   
*BBQ Chicken wings with habanero*

**FP2** Oleada de Sashimi de Atún a la reducción de cítricos   
*Tuna wave sashimi with citrus reduction*

**FP3** Quiche Lorraine

**FP4** Dedos de queso mozzarella con chutney de melón verde   
*Mozzarella cheese fingers with cantaloupe chutney*

**FP5** Satay de res a Lemon grase y azúcar de naranja   
*Beef stay with orange lemon grace*

**FP6** Terrina de pollo en reducción de Sidra   
*Chicken Terrine*

**FP7** Mini brochetas de res con Champiñon a las 3 pimientos  
*Beef kebab with mushrooms*

**FP8** Pastel de picadillo en pasta de mil hojas  
*Finely chop meat cake with puff pastry*

**FP9** Rollo primavera crocante con mayonesa de wasabi   
*Spring rolls with wasabi mayonnaise*

**FP10** Mini medallion de atún escarchado de ajonjolí   
*Tuna medallion in sesame seed*

**FP11** Callo margarita al grill y caramelo de manzana   
*Scallop margarita with apple caramel*

**FP12** Camarón en pasta de tempura  
*Tempura shrimp*

**FP13** Satay de pollo en teriyaki de jengibre  
*Chicken satay with ginger teriyaki*

**FP14** Enboltinis de vegetales ahumados   
*Smoked Vegetables enboltinis*

**FP15** Mini salchicha en crocante de philo al wasabi  
*Sausage with wasabi crunchy phyllo*

**FP16** Brochetas de pescado en infusión de chipotle   
*Fish kebab with chipotle infusion*

## CANAPÉS FRÍOS | COLD HORS D'OEUVRES

**FP17** Espárragos envueltos de pétalos de jamón y rúcala con esencia de piquillo   
*Asparagus with ham petals in a touch of Piquillos pepper*

**FP18** Won ton crujiente de atun en textura de cebollín  
*Tuna Won ton with chive*

**FP19** Pincho de tomate, cereza y Mozzarella de búfala marinado al pesto    
*Cherry Tomatoe and mozzarella cheese kebab with pesto*

**FP20** Medallón de res acompañado de gelee de arándano   
*Beef medallions with cranberry*

**FP21** Cilindro de mil hojas de vegetales   
*Thousand vegetables cylinder*

**FP22** Torre de provolone con tomate    
*Provolone tower with tomatoe*

**FP23** Camaron ennegrecido de ralis de mango   
*Blacken shrimp with mango*

**FP24** Cilindro de jícama con mango caribeño y pétalos de arúgula   
*Caribbean jicama and mango arugula petals*

**FP25** Tiradito de callo de hacha con infusion de chile habanero   
*Scallop with habanero infusion*

**FP26** Mini sushi California con lluvia de miso dulce   
*Sushi California with sweet miso rain*

**FP27** Rosetas de salmón ahumado y mousse de eneldo y piñones caramelizados   
*Smoked salmon with dill mousse*