



RG CONSER S DE RL DE CV

Nuestros Bocadillos

PINCHOS

- Jamón serrano y melón eneldo.
- Chorizo español, gouda, y hoja de albahaca.
- Uva envuelta en queso crema, y ajonjolí negro y blanco.
- Fresa, gouda, eneldo y serrano.
- Gouda, jamón, y cheddar.
- Queso provoleta, jitomate cherry, y salsa pesto.
- Champiñón, queso crema y cebollín.
- Salmón, uva y pera
- Aceituna y queso Oaxaca
- Morrón rojo, amarillo, y verde con salami, y queso

SUSHIS

- Tropikal sake: *Salmon y mango por dentro con ajonjolí afuera*
- Alaska: *Queso crema y pescado empanizado con panko y paprika. Mayonesa de soya*
- Peach roll: *queso crema, con durazno, camarón, salsa de moras*
- Ebi especial: *queso crema y cangrejo.*
- Shiromi roll: *pescado blanco (curado en limón, laminitas de ajo, trocitos de chile de árbol).*
- Ichigo maki: *queso crema, lamina de fresas y camarón*
- Chess Kany: *queso crema, aguacate y cangrejo con mayonesa de soya.*
- Banana roll: *queso crema, plátano macho frito, salsa de frutos rojos.*

MINI EMPANADAS y MEXICANOS

- Champiñones al ajo y vino blanco. Mayonesa chipotle.
- Humita (cebolla picada, elote amarillo, ajo, se termina con queso adobera y mayonesa)
- Espinacas salteadas con cebolla, tocino deshidratado y requesón.
- Camarón salteado con mantequilla y sal, con ejotes hervidos con sal y chutney de mango.
- Pulpo al cilantro limón y cacahuete salteado picado.
- Papas con chorizo y queso adobera.
- Pollo al pipián toques de aguacate.
- Mini torta ahogada, con un gajo a vivo de limón.





RG CONSER S DE RL DE CV

TARDALETAS

- Pescado a las hierbas, con mousse de morrón al vino blanco. Montado con pepitas y pétalo de jitomate al horno.
- Con camarones al vino blanco y mousse de chile ancho, con queso de cabra. Panela macerada en orégano. Un toque de pesto de albahaca y semillas de girasol.
- Mousse de chorizo. Montada con cacahuete y cebolla desflemada.
- Mousse de salmón al eneldo con sorpresa de cabra y almendra.
- Mousse de roquefort, con sorpresa de manzana verde y nuez caramelizada.
- Pate de pollo al cacahuete y queso de cabra.

TAPAS En pan => integral, natural

- Queso cabra, chorizo español, y alioli con nuez.
- Pesto con camarones al vino blanco.
- Jamón serrano, queso mozzarella, aguacate y gajo a vivo de naranja
- Salmón, pepino, apio, manzana y mayonesa.
- Champiñones al ajillo.
- Queso fresco, pera al balsámico y menta
- Camarones con tocino, ajo y chile
- Salami, queso gouda y fresa
- Carnes frías varias, con alioli, y queso
- Alioli, manzana, queso gruyer
- Brushqueta, de tomate, aceite de olivo, albahaca, y ajo
- Cebolla morada caramelizada, con tocino, y queso cabra

MEXICANOS

- Arrachera, en cilantro.
- Filete de res, en Jamaica.
- Camarón, en adobo.
- Pescado en limón.
- Gorditas de maíz rellenas de chicharrón con crema y queso panela
- Mini flautas
- Mini sopes con bistec crema y queso panela





RG CONSER S DE RL DE CV

CANAPÉ DULCE:

- Tartaletas de crema pastelera y frutas.
- Tartaleta de crema pastelera de coco y frutas.
- Tartaleta de crema pastelera de cacao y frutas.
- Fresas con chocolate.
- Strudell de pera.
- Tiramisu.
- Pastel de elote con crema de tequila.
- Pay de queso horneado y zarzamora. Tartaleta.
- Pay de plátano con crema batida. Tartaleta.
- Pay de queso frío en galleta.
- Pay de limón frío en galleta de nuez.
- mouse de licor de naranja y chocolate.
- mouse de tequila.
- bovaroise de fresa.
- Tartaleta de chocolate con fresas y queso de cabra.

Notas:

- El mínimo de pedido es de 30 pz por bocadillo
- El mínimo de pedido es para 30 personas
- Se servirá un máximo de 4 bocadillos por persona (ej. Si se contrata para 30 se entregan 120 bocadillos)
- Servicio por 4 hrs. incluye equipo para montaje
- Importante, en el caso específico de sushi se contará como bocadillo una rebanada de un rollo completo la rebanada es de hasta 5 cm de diámetro y hasta 1.5 de espesor.
- Todos los bocadillos tendrán como mínimo 5 cm de diámetro o su equivalente.

