



## Menú

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

(\*\* ) \$3.500 por delivery a las comunas  
Vitacura, Las Condes, Lo Barnechea.

Consultar por otras comunas.

María José Rodríguez Z.

+56 99 825 4337

mariajose@aperitivistas.cl

# PACK DE APERITIVOS

## **Platón con los Clásicos de Aperitivistas (4 personas), \$25.000**

Pâté maison (150 g) + cebolla caramelizada (50 g) + tostadas Melba (30 u)  
Mousse de Roquefort con praliné de nueces (125 g) + tostadas clásicas (25 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 (70 g)

## **Platón mediterráneo I (4 personas), \$25.000**

Bocconcini de mozzarella de búfala marinados en aceite de oliva y hierbas (125 g)  
Hummus de garbanzos (150 g) + tostadas crocantes de pita (70 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), \$25.000**

Queso Brie (200 g) con damascos turcos almibarados + tostadas crujientes de ciabatta (25 u)  
Hummus de garbanzos (150 g) + tostadas crocantes de pita (70 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)



# APERITIVO

**Pâté maison** (200/500 g), \$5.000 / \$10.000

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

**Cebolla caramelizada** (100/200 g), \$3.000 / 6.000

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

También puede acompañar quesos y carnes.

**Vitello Tonnato** (250 g), \$21.000

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), \$5.000

Cre moso puré de garbanzos aderezado con tahine.

**Tomates cherry asados con queso de cabra** (400 g), \$13.000

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

**Terrine de queso crema con pimientos acaramelados y pesto** (250 g), \$12.000

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

**Mousse de roquefort con praliné de nueces** (250/450 g), \$8.000 / \$16.000

Suave mousse de queso roquefort con nueces acarameladas

**Aceitunas maceradas** (300 g), \$5.000

Aceitunas verdes, firmes, maceradas en aceite de oliva, especias y un toque de naranja.

**Mini tartas en masa filo** (24/48 u), \$12.000 / \$22.000

Delicadas tartitas individuales de queso de cabra, pesto y tomate cherry en masa filo.

Otras de queso brie, manzanas y almendras. (calientes)



**Pan de Brie** (280 g) \$6.000

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) \$6.000

Molde de pan tipo queque salado con queso de cabra, ciruelas deshidratadas y pistachos.  
Para 6 a 8 personas.

**Gazpacho andaluz** (1.5 l), \$17.000

Fresco gazpacho de tomates con topping de jamón crudo crujiente, para 6-8 personas.

TOSTADAS

**Melba**, delgadas y crujientes, perfectas para el pâté (50 u), \$2.500

**Clásicas**, crujiente tostada de pan ciabatta (30 u), \$3.000

**Clásicas miga**, crujientes tostadas de pan miga (30 u), \$3.000

**Crocantes de pita aderezadas**, ideales para el hummus (100 g), \$2.500



# QUICHES

## INDIVIDUALES

**Queso azul** (6 u), \$14.400

**Lorraine** (6 u), \$14.400

**Pollo con verduras** (6 u), \$14.400

**Cebolla caramelizada y queso mantecoso** (6 u), \$14.400

**Caprese**, tomatito cherry, queso de cabra y pesto de albahaca (6 u), \$14.400

**Champiñones** (6 u), \$14.400

**Puerros** (6 u), \$14.400 (en temporada)

## MINI QUICHES

**Queso azul** (12 u), \$14.400

**Lorraine** (12 u), \$14.400

**Pollo con verduras** (12 u), \$14.400

**Cebolla caramelizada y queso mantecoso** (12 u), \$14.400

**Caprese**, tomatito cherry, queso de cabra y pesto de albahaca (12 u), \$14.400

**Champiñones** (12 u), \$14.400

**Puerros** (12 u), \$14.400 (en temporada)

(\*) todas las quiches llevan una base de huevos, crema de leche y queso parmesano



## SOPAS

### **Sopa de cebolla** (1.5 l), \$18.000

Sopa de cebolla con queso parmesano, para 6 personas.

### **Sopa de zapallitos italianos al curry** (1.5 l), \$18.000

Sopa de zapallitos italianos con algo de picante, para 6 personas.

### **Sopa de zanahorias, miel y jengibre** (1.5 l), \$18.000

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**, \$21.000

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

### **Ñoquis al pomodoro**, \$24.000

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

### **Coq au vin (pollo al vino)**, \$28.000

Estofado de pollo cocinado con cebollitas perla, champiñones, vino tinto, entre otras.  
Se acompaña con arroz blanco, para 6 personas



# POSTRES

## Pavlovas

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

### Confitura de papayas

- Individual \$3.000 c/u, (min 8 u), \$24.000  
sobre 10 u, \$ 2.500 c/u
- Rectangular, para 8-10 personas \$28.000
- Rectangular, para 20-25 personas \$45.000

### Frutos del bosque

- Individual (min 8 u), \$20.000
- Rectangular, para 8-10 personas \$25.000
- Rectangular, para 20-25 personas \$40.000  
(variedad de berries dependiendo la estación)

## Variedad en 4 sabores

### Frutillas-menta / lúcuma / castañas / confitura de papayas

- **Pavlovitas**, \$1.800, (min 12 u), \$25.000

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

- **Mini Pavlovas**, \$1.500, (min 16 u), \$25.000

El tamaño permite comerlas con la mano, sin plato. Ideales para eventos.

### Postres en vasitos, \$1.200 c/u (mínimo 10 por sabor)

Pannacotta de vainilla con compota de berries

Suave mousse de chocolate

Crocante de limón (merengue con nueces y lemon curd)

Cremoso de maracuyá



# DULCES

## **Brownies**

Infartantes brownies (bien chocolatosos)

- Individuales (min 4 u), \$5.600
- Tamaño cóctel (30 u), \$9.000

## **Alfajores** (30 u), \$9.900

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

## **Trufas melcochudas** (30 u), \$13.500

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

## **Cocadas** (30 u), \$14.000

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

## **Galletas Florentinas** (15 u), \$7.500

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), \$6.500

Suave galleta de mantequilla con pecanas

## **Galletas Linzer** (250 g), \$6.500

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

## **Queque de zanahorias**, \$21.500

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



## SANDWICHES

### **Triples peruano** (22 u), \$15.600

Palta, tomate y huevo duro en pan miga, tamaño cóctel, tipo Tramezzinos

### **Triples pavo, queso y pepinillos** (22 u), \$15.600

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

### **Jamón y queso** (24 u), \$19.200

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

### **Pollo clásico** (24 u), \$26.400

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

### **Jamón crudo** (24 u), \$28.800

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

### **Roast beef** (24 u), \$33.600

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





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

(\*\*) \$3.500 por delivery a las comunas  
Vitacura, Las Condes, Lo Barnechea.

Consultar por otras comunas.

María José Rodríguez Z.

+56 99 825 4337

mariajose@aperitivistas.cl

