



@EMBERCATERINGCOL



@SANTOCOYOTE

CANAPES

BROCHETA SERRANA CAPRESE – \$7.500

Tomates Cherry maduros, esferas de queso de búfala fresco, cintas de jamón serrano y un cremoso pesto verde. Un clásico elevado con textura, color y sabor

BROCHETA QUESO CROCANTE – \$8.000

Cubos de queso Papialpa crocantes envueltos en jamón serrano, acompañados de tomate Cherry marinado en miel de maple y peperoncino.

AREPORK – \$10.000

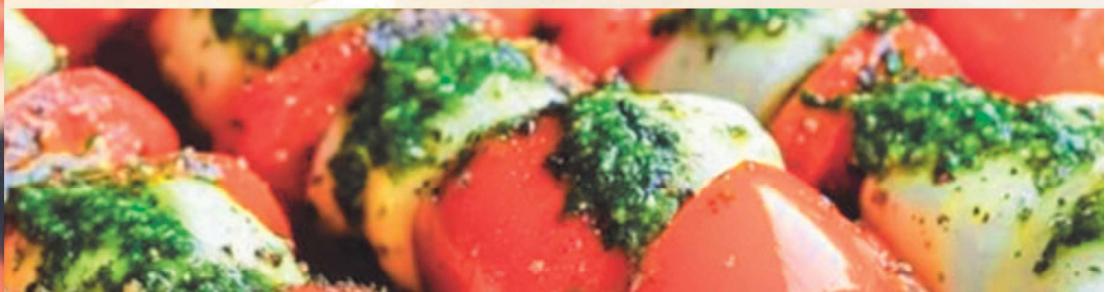
Arepitas artesanales de yuca mezcladas con tocino crocante, pulled pork en cocción lenta, guacamole cremoso y gotas de suero costeño.

AREPAS DE BUÑUELO – \$8.000

Crujientes por fuera y suaves por dentro, con arequipe de café colombiano, queso campesino y un toque de azúcar glass. Un bocado dulce, cálido e inolvidable.

EMPANADA COCTELERA – \$6.500

2 unds de Empanaditas crujientes de pollo bbq y posta mechada con encurtido de lulo y aji habanero.





CANAPÉS

SANDÍA SHOT STICK – \$7.500

Cóctel en brocheta: sandía infusionada en vodka de mandarina y lulo, con notas herbales y queso madurado. Sabores intensos en un bocado refrescante.

TZATZIKI DE MANGO – \$6.000

Cremoso tzatziki griego con toque tropical: yogurt con pepino y eneldo fresco, coronado con mermelada artesanal de mango. Fusión entre lo ácido, dulce y refrescante.

PANACOTTA DE PARMESANO – \$7.500

Suave y elegante, acompañada de mermelada artesanal de tomate chonto y coronada con un crocante de parmesano. Una experiencia gourmet de texturas y sabores.

BITE DE POLLO Y GUACAMOLE – \$9.000

Capas de guacamole cremoso y pollo desmechado en cocción lenta, coronado con tocineta crocante y chips artesanales de plátano verde.





CANAPÉS

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS – \$9.000

Mousse suave de espárragos verdes, delicadamente aromático y aireado, con crujientes de jamón serrano y espárragos. Un bocado elegante y fresco.

CROSTINI SALMÓN – \$9.000

Bite gourmet sobre pan crujiente con mousse cremoso de eneldo, uvas verdes rostizadas y finas láminas de salmón ahumado.

CROSTINI DE PIMENTÓN – \$7.500

Crostini de morrones escalivados con pimienta rosada y aceitunas verdes. Una combinación mediterránea con notas ahumadas y toques cítricos, sobre pan artesanal tostado.

GREEN BLUE – \$9.000

Bocados intensos de morcilla crocante, manzana verde caramelizada y queso azul sobre Crostini. Combinación poco común, pero llamativa y deliciosa.





CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO – \$10.000

Croquetas artesanales de jamón serrano, con interior sedoso y cobertura crocante.

CEVICHE DE CHICHARRÓN – \$12.000

Crujientes láminas de tocino marinadas, servidas con cebolla acevichada, guacamole cremoso y chips de plátano verde. Textura y sabor al máximo.

CRISPY DOG'S – \$10.000

Mini perrito en pan de carbón activado, con pollo apanado en panko, glaseado con alioli de miel y peperoncino, finalizado con crocante de puerro.

PULLED BURGER – \$10.000

Pulled pork en cocción lenta sobre pan de carbón activado, con mix orgánico, cidras encurtidas, alioli de ajo negro y queso cheddar cremoso. Sabor profundo y textura perfecta

LANGOSTINOS DEL TRÓPICO – \$18.000

Brocheta de langostino tempurizado y piña ahumada, sobre salsa sedosa de coco tropical con mango y hierbabuena.



CANAPES

PARA
COMPARTIR

MINI FRITOS (10-12 px) - \$75.000

Selección de pasabocas criollos,
ideales para compartir:
Mini empanadas, mini carimañolas,
mini pastelitos de pollo, mini
arepas de huevo, papitas rellenas,
guacamole fresco y mini picadillo
criollo.

MINI MUFFINS (x20) - \$60.000

Mini muffins artesanales en
variedades irresistibles: banano con
chips de chocolate, zanahoria,
queso suave y cremoso, frutos rojos
o chocolate tradicional.



ENTRADAS

COLIFLOR VIOLETTE - \$24.000

Coliflor morada en dos cocciones, terminada a las brasas sobre un suave espejo de queso azul y vino blanco, coronada con brotes de rábano.

PORTOBELLO TRUFADO - \$25.000

Champiñón portobello asado a las brasas con crema de setas, trufa y ajo negro, servido con tomates confitados en hierbas provenzales y pan francés sellado en aceite de oliva.

BURRATA CON PERAS AL VINO - \$32.000

Cremosa burrata rellena de stracciatella sobre rúcula fresca, con peras al vino tinto, reducción balsámica y pesto cremoso. Acompañada con pan baguette de finas hierbas.

ENTRADAS

BROCHETA DE POLLO - \$18.000

Brochetas de pollo marinadas en cerveza, terminadas a la parrilla sobre cama de mezclum orgánica, bañadas en salsa de ron blanco y piña asada, con tomates perla y brotes de rábano.

CREMA MEXICANA - \$20.000

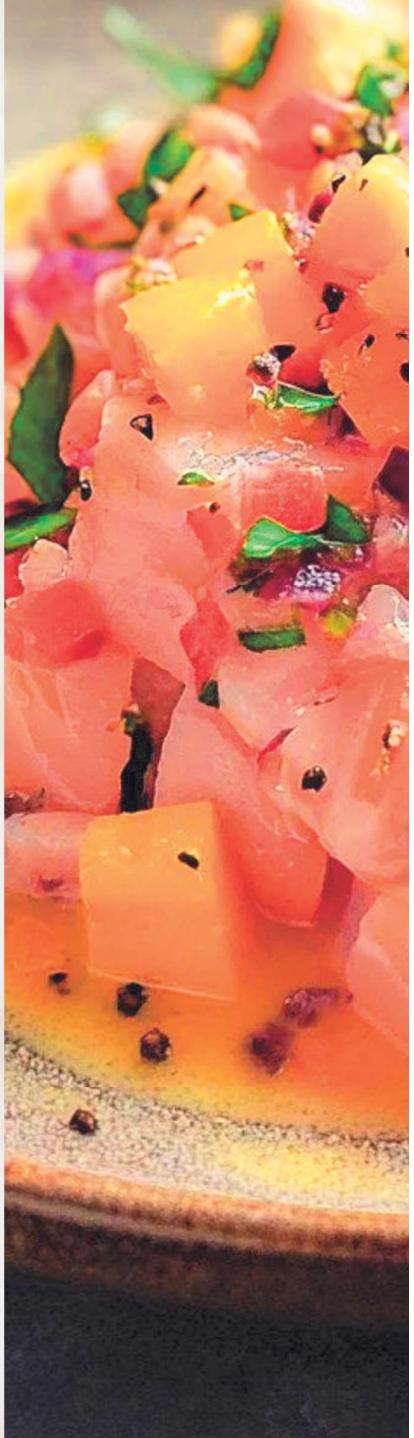
Sopa de tomates tatemados con tortillas de maíz nixtamalizado, servida con maíz dulce, pollo mechado, abanico de aguacate, crema de leche y totopos crocantes.

CEVICHE DE CHICHARRÓN - \$25.000

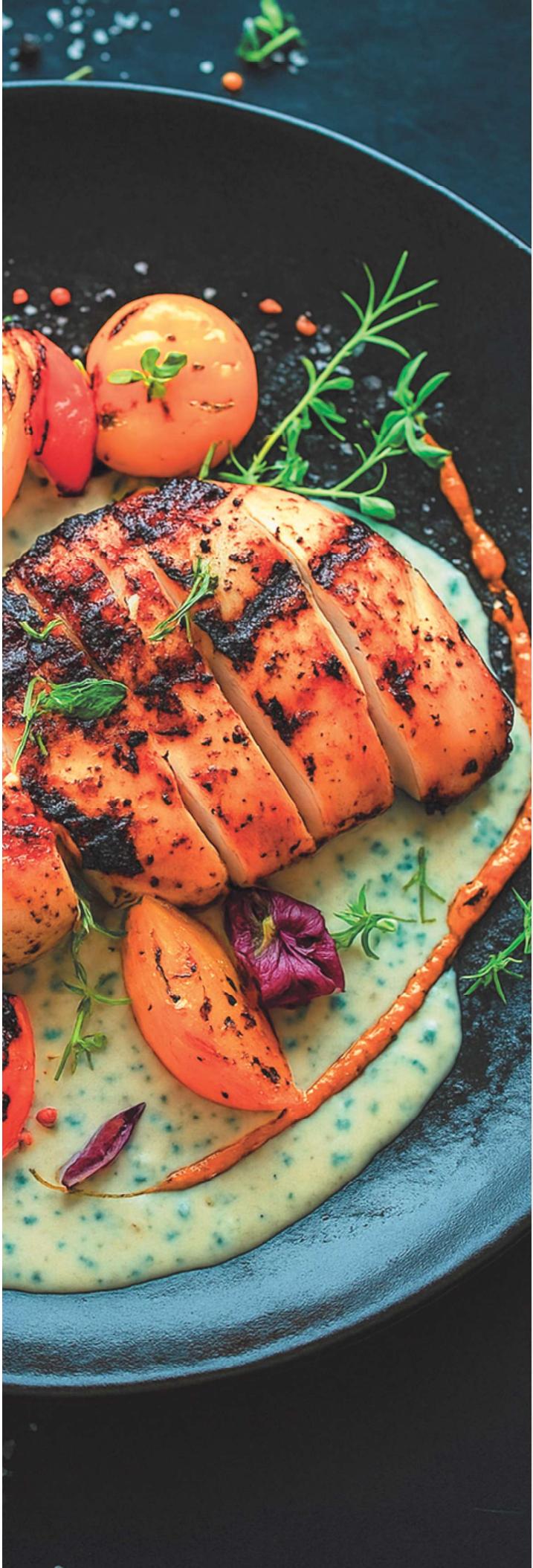
Láminas de tocino marinadas y crujientes en cremosa base de guacamole artesanal con trozos frescos de sandía y chips de plátano verde.

CEVICHE TROPICAL - \$28.000

Ceviche de pesca blanca y camarones en leche de tigre de frutos amarillos y aceite de albahaca, con chips de plátano y maíz soplado. Una explosión de frescura, texturas y sabor tropical.



PLATOS FUERTES



SUPREMA FUNGHI - \$35.000

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla, bañada en una salsa cremosa de champiñones frescos y vino blanco, fundida con queso provolone ahumado y terminada con brotes de rúgula.

SUPREMA 4 QUESOS - \$38.000

Pechuga de pollo rostizada en una salsa cremosa de queso azul y vino blanco, acompañada de vegetales de temporada salteados en mantequilla de finas hierbas: romanesco, zucchini, tomates cherry, coles de Bruselas y coliflor morada.

PLATOS FUERTES

TOMAHAWK DE CERDO 500 g -
\$40.000

Corte preciso que integra tocino,
costilla y lomo de cerdo,
ahumado en frío durante 48
horas y terminado a las brasas
con nuestra BBQ artesanal de
Jack Daniel's.

BONDIOLA AHUMADA EN
CAFÉ - \$35.000

Cerdo en tres formas
distintas: medallones de
bondiola ahumada con
astillas de café, servidos en
un jugo oscuro elaborado a
base de huesos de cerdo en
cocción lenta y terminados
con crocante de tocineta.



PLATOS

FUERTES

SALMÓN Y/O ATÚN PARRILLADO –
\$60.000

Salmón o atún fresco del Pacífico colombiano a la parrilla, servido con pasta orzo de espinaca y tocineta, con queso pecorino y coronado con crocante de zanahoria.

SALMÓN A LA MARINERA –
\$60.000

Salmón parrillado al punto, bañado en una suave salsa de coco con fondo de mariscos: camarones jugosos, anillos de calamar y mejillones chorito.



PLATOS FUERTES

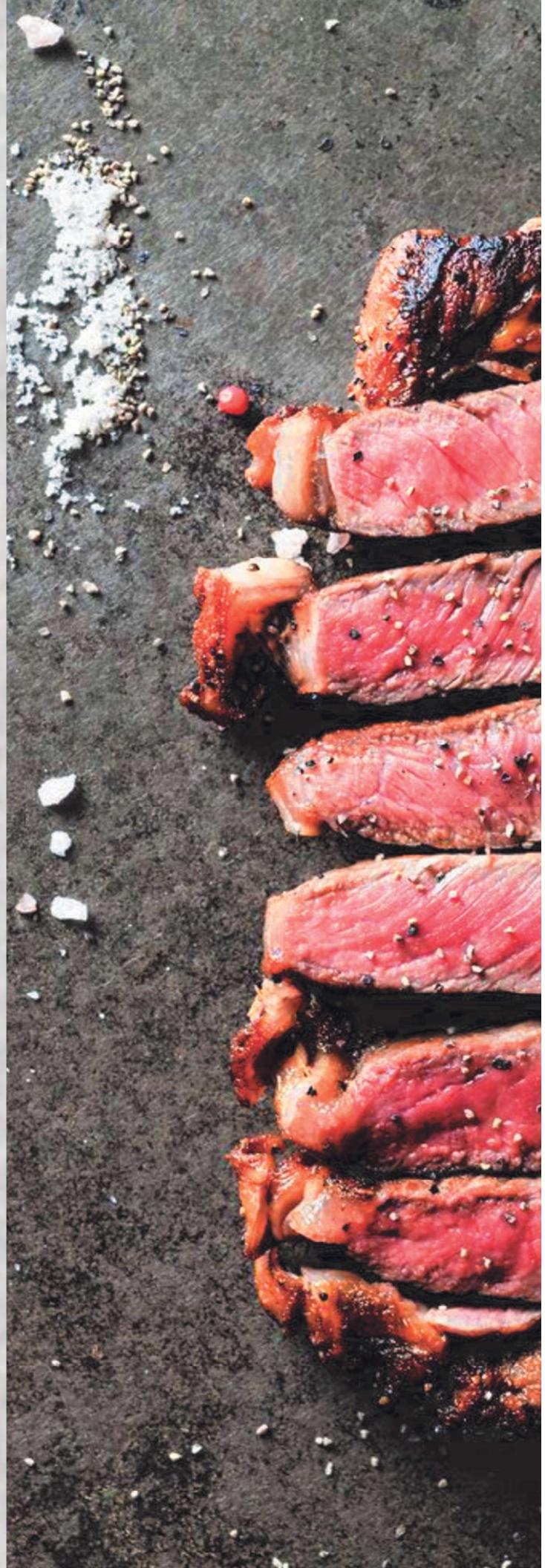
SOLOMITO TARTUFATA - \$60.000

Corte magro y tierno de res, con al menos 25 días de maduración.

Sellado al punto en parrilla de carbón, bañado en mantequilla de trufa negra y terminado con brotes frescos de mostaza.

BIFE CHORIZO AHUMADO - \$50.000

Corte premium de res madurado por 28 días, ahumado lentamente con astillas de mezquite y sellado con un rub de especias al estilo americano. Finalizado a la brasa y acompañado con nuestro exclusivo chimichurri de uchuva rostizada.





PLATOS FUERTES

SURF & TURF – \$90.000

Fusión del corte más premium: solomito de res madurado por 25 días, sellado al punto en parrilla de carbón y coronado con una cola de langosta. Ambos bañados en mantequilla de ajos rostizados y perejil, sobre una cama de espárragos a la inglesa salteados en vino blanco.

FILET MIGNON – \$55.000

Corte excepcionalmente tierno de res, extraído del centro del lomo, sellado a fuego fuerte y terminado al punto perfecto. Albardado en tocina ahumada y bañado en salsa de setas y vino tinto. un clásico.



GUARNICIONES

ENSALADA DE CALABACÍN - \$10.000

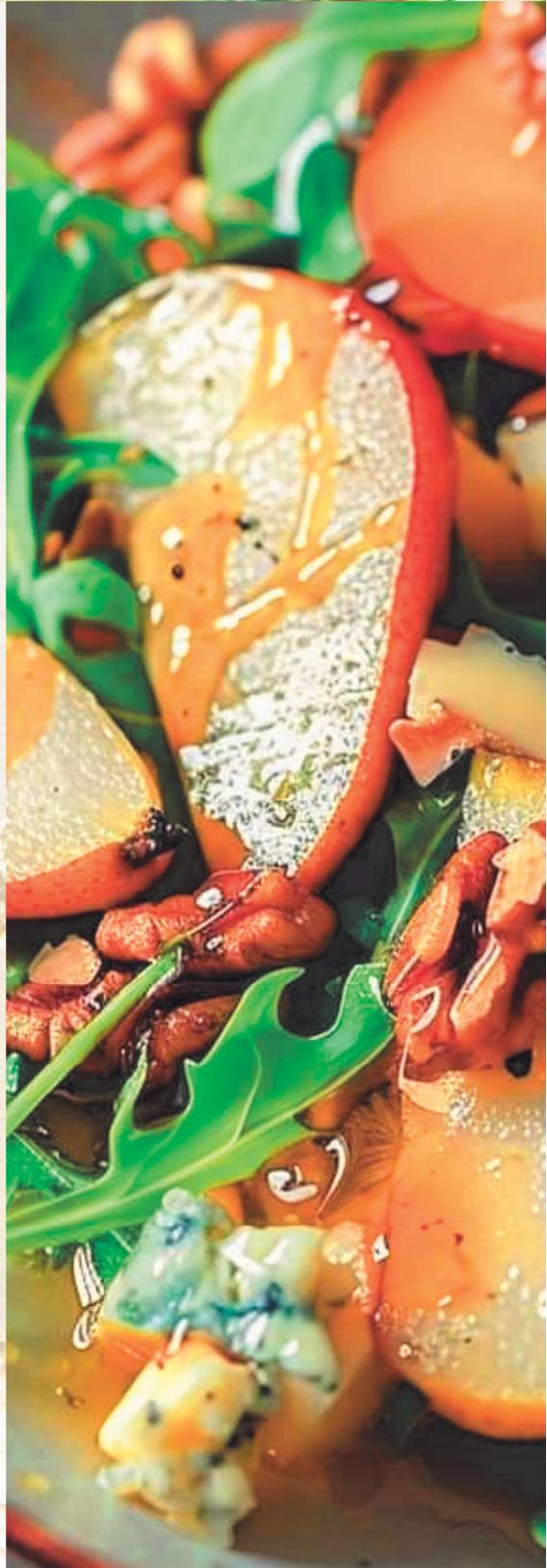
FINAS LÁMINAS DE ZUCCHINI MARINADAS EN ACEITE DE OLIVA, CON RÚGULA SILVESTRE SOBRE CREMOSA SALSA DE ALBAHACA, CON TOQUE DE AJO Y CREMA DE LECHE, PARMESANO CROCANTE Y QUESO CAMPESINO DESMENUZADO.

ENSALADA DE PERAS GARRAPIÑADA -
\$10.000

BASE DE MEZCLUM ORGÁNICO CON PERAS FRESCAS Y ALMENDRAS GARRAPIÑADAS, MEZCLADA CON TOMATES CHERRY Y TROZOS DE QUESO AZUL. UN CONTRASTE IRRESISTIBLE DE SABORES Y FRESCURA.

ENSALADA DE DURAZNO - \$10.000

ENSALADA DE RÚGULA Y MEZCLUM ORGÁNICO CON DURAZNOS A LA PARRILLA, FRESAS MADURAS Y MIX DE EDAMAMES, CORONADA CON CRUIJIENTES FIDEOS DE ARROZ



GUARNICIONES

VEGETALES SALTEADOS- \$10.000

MIX DE VEGETALES DE TEMPORADA (COLES DE BRUCELAS , ZUKINI , CALABAZIN , TOMATES ENTRE OTROS) SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS Y AJO ROSTIZADO, GLASEADOS EN REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y CORONADOS CON BROTES ORGÁNICOS

PAPAS HASSELBACK - \$9.000

LAMINADAS CON PRECISIÓN Y ASADAS HASTA LOGRAR UNA TEXTURA DORADA Y TIerna, ACOMPAÑADAS DE UN CREMOSO ALIOLI INFUSIONADO CON AJO NEGRO Y CORONADAS CON TROZOS DE TOCINETA AHUMADA CRUJIENTE.

MILHOJA PAPA- \$10.000

DELICADAS CAPAS DE PAPA LAMINADA, HORNEADAS LENTAMENTE CON MANTEQUILLA AROMÁTICA Y QUESO FUNDIDO, LOGRANDO UNA TEXTURA DORADA Y CREMOSA QUE SE DERRITE EN BOCA.

PURE DE MAZORCA- \$10.000

PURÉ CREMOSO DE MAÍZ Y PAPA PASTUSA, CON NOTAS DULCES DE MAZORCA TIerna, CORONADO CON QUESO PARMESANO Y CEBOLLIN FRESCO

PURE DE AHUYAMA - \$10.000

PURÉ DE ZAPALLO ROSTIZADO Y PAPA AMARILLA, ENRIQUECIDO CON CREMA AGRIA, SERVIDO CON TOMATES PERLA Y CEBOLLÍN FRESCO PARA UN FINAL AROMÁTICO





GUARNICIONES

ARROZ CREMOSO- \$12.000

BASE DE ARROZ CREMOSO CON 3 OPCIONES DE SABORES

ESPINACAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA CLARIFICADA, MAÍZ
DULCE LIGERAMENTE TOSTADO Y TROZOS DE TOCINETA
AHUMADA PARA UN FINAL CRUJIENTE Y AHUMADO.

CHAMPIÑONES DE TEMPORADA SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE
AJO Y VINO BLANCO, TERMINADO CON QUESO PARMESANO
FRESCO

SALSA CREMOSA DE CUATRO QUESOS: AZUL, PARMESANO,
GOUDA Y MOZZARELLA
SABOR INTENSO, UNA DELICIA PARA LOS AMANTES DEL QUESO





PICADA PARA COMPARTIR (10 A 12 PX)

\$120.000

Selección de cortes para disfrutar en grupo: tocino carnudo y pechuga de pollo a la brasa, junto a chorizo tradicional y morcilla coctelera con arepa de mote dorada. Acompañada de yuca y papa criolla en corte tronco, mini empanadas artesanales, guacamole cremoso, chimichurri de la casa y alioli de ajo negro.

TABLA DE MADURADOS (12-15 px)

\$200.000

Selección de quesos premium: brie, gouda, colby Jack, ibérico, munchster y provolone. Acompañados de jamón serrano, salami, pepperoni, cabano, frutas frescas, frutos secos y dip de morrones con pimienta rosada. Incluye miel con peperoncino, mermelada de uchuva y panes artesanales.

**DISPENSADORES AGUA
SABORIZADA 5 LTS
\$60.000**

**Flor de Jamaica y frutos rojos
Piña y romero
Sandia pepino
Mango biche
Tamarindo**



**Refrescantes aguas gasificadas
infusionadas naturalmente con frutas y
hierbas aromáticas 100% naturales**

MIMOSA \$10.000
MEZCLA DE ESPUMOSO ,
NARANJA Y CEREZAS.

Issue No. 48

SODAS SABORIZADAS – \$10.000
INFUCION DE FRUTAS
NATURALES Y PERLAS
EXPLOSIVAS.
FRUTOS ROJOS , LULO , LYCHEE,
,MARACUYA ,BLUEBERRY.

TINTO DE VERANO – \$12.000

VINO TINTO MERLOT , LICOR DE
NARANJA Y ALMIBAR DE
JENJIBRE.

COPA DE SANGRÍA – \$13.000

VINO TINTO CON FRUTAS DE
TEMPORADA TRIPLE SEC.

