

MamaQuilla[©]

SOMOS LUNÁTICOS © SOMOS EVENTOS



MamaQuilla[®]

LA AMAZONIA

APERITIVO

TOTOPOS DE MAÍZ

Con crema de aguacate

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

GILDA

La clásica, con pico de gallo

CROQUETAS DE CECINA

Con mahonesa de jalapeño

SEGUNDOS (A COMPARTIR)

CEVICHE VERDE

Clorofilas, tirabeques y maíz tatemado

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Con salsa de rocotos

PRINCIPAL

CARRILLERA DE TERNERA

Con mole poblano

MOMENTO DULCE (A COMPARTIR)

TARTA DE QUESO

Con frutos silvestres

BODEGA

Ramón Bilbao Verdejo Ramón Bilbao Rosado
Fos Saltaviñas Magnum Tinto Agua, Cerveza y refrescos incluidos

EXTRAS:

Welcome de Champagne Perrier Jouet Brut :12€

Welcome de Cava Marques de Monistrol: 5€

Welcome de Margarita: 10€

PRECIO: 55€

IVA incluido

MamaQuilla[®]

LA PATAGONIA

SURTIDO DE APERITIVOS

Oliva gordal, chips y totopos con crema de aguacate

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

CROQUETAS DE CECINA

Con mahonesa de jalapeño

CEVICHE VERDE

Clorofilas, tirabeques y maíz tatemado

SEGUNDOS (A COMPARTIR)

CHICHARRON

El torrezno de MamaQuilla con aliño de aji-lima

ALCACHOFAS AL CARBÓN

Con yema encurtida en hoja santa y oreja crujiente

PRINCIPALES

CORVINA A LA BRASA

Con verduritas a la brasa y leña

PRESA IBERICA

Con demi-glacé trufada de piñones y nueces de macadamia

MOMENTO DULCE (A COMPARTIR)

TARTA DE QUESO

Con frutos silvestres

BODEGA

Ramón Bilbao Verdejo

Ramón Bilbao Rosado

Fos Saltaviñas Magnum Tinto

Agua, Cerveza y refrescos
incluidos

EXTRAS:

Welcome de Champagne Perrier Jouet Brut :12€

Welcome de Cava Marques de Monistrol: 5€

Welcome de Margarita: 10€

PRECIO: 65€
IVA incluido



MamaQuilla[®]

LUNÁTICO

SURTIDO DE APERITIVOS

Oliva gordal, chips y totopos con crema de aguacate

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

BRIOCHE DE BOGAVANTE

Con mimosa de ensaladilla y chipotle

CEVICHE VERDE

Clorofilas, tirabeques y maíz tatemado

SEGUNDOS (A COMPARTIR)

LANGOSTINOS TIGRE EN TEMPURA

Con salsa de rocotos

ALCACHOFAS AL CARBÓN

Con yema encurtida en hoja santa y oreja crujiente

PRINCIPALES

LUBINA A LA BRASA

Con verduritas a la brasa y leña

OJO DE BIFE

Con chimichurri y salsa criolla.

MOMENTO DULCE (A COMPARTIR)

FLAN DE QUESO CREMOSO

Con sopa de maracuyá y chantilly de haba tonka

MILHOJA ARGENTINA

Dulce de leche y merengue

BODEGA

José Pariente Verdejo

Ramón Bilbao Rosado

Tarsus Crianza Tinto

Agua, Cerveza y refrescos incluidos

EXTRAS:

Welcome de Champagne Perrier Jouet Brut :12€

Welcome de Cava Marques de Monistrol: 5€

Welcome de Margarita: 10€

PRECIO: 90€

IVA incluido



MamaQuilla[©]

LA PUNTA ZICATELA (COCKTAIL 1)

GAZPACHO DE TOMATE AMARILLO

Y fruta de la pasión

CROQUETAS DE CECINA

Con mahonesa de jalapeño

PANIPURI DE ENSALADILLA

Encurtidos y mahonesa de ajilima

CEVICHE VERDE

Con clorofilas, tirabeques a la brasa, maíz tatemado

COCA CON MATRIMONIO

Hojaldre invertido, anchoa, boquerón y encurtidos

BOCADO DE TORTILLA DE PATATAS

Con cebolla caramelizada y salsa de rocotos

LANGOSTINO TIGRE

Rebozados con tempura de pistachos

BROCHETA DE LOMO SALTADO

Dados de solomillo y verduritas al wok

MOMENTO DULCE

MINI COULANT

STREUDEL DE MANZANA

BODEGA

Ramón Bilbao Verdejo

Ramón Bilbao Rosado

Fos Saltaviñas Magnum Tinto Agua,

Cerveza y refrescos incluidos

EXTRAS:

Welcome de Champagne Perrier Jouet Brut: 12€

Welcome de Cava Marques de Monistrol: 5€

Welcome de Margarita: 10€

SUSHI

Roll nikkei de atún rojo salvaje 10€

Roll Veggie con tartar de mango 7€

PRECIO: 50€

IVA incluido

duración estimada: una hora y media



MamaQuilla[®]

YASUNI (COCKTAIL 2)

PANIPURI DE ENSALADILLA

Encurtidos y mahonesa de ajilima

PASTEL DE CABRACHO

En hojaldre invertido

YEMA DE HUEVO FRITA

En caparazón de patata

ZAMBURINA FLAMBEADA

Con leche de tigre verde

CROQUETAS DE CECINA

Con mahonesa de jalapeño

TARTAR DE ATÚN

En pan suflado de mejillón

LANGOSTINO TIGRE

Rebozados con tempura de pistachos

BRIOCHE DE BOGAVANTE

Con mimosa de ensaladilla y chipotle

BROCHETA DE POLLO DE CORRAL

Marinado en achiote

BROCHETA DE LOMO SALTADO

Dados de solomillo y verduritas al wok

MOMENTO DULCE

LOLLIPOP DE CHOCOLATE Y MOCCA

SORBETE DE MOJITO CUBANO

BODEGA

José Pariente Verdejo

Ramón Bilbao Rosado

Tarsus Crianza Tinto

Agua, Cerveza y refrescos incluidos

EXTRAS:

Welcome de Champagne Perrier Jouet Brut :12€

Welcome de Cava Marques de Monistrol: 5€

Welcome de Margarita: 10€

SUSHI

Roll nikkei de atún rojo salvaje 10€

Roll Veggie con tartar de mango 7€

PRECIO: 70€

IVA incluido

duración estimada: una hora y media





COMPARTI NUESTRA
PASIÓN!

eventos@restaurantemamaquilla.com

