

MENÚ
CORPORATIVO

Grattia



SABORES ———
EXCEPCIONALES,



————— EVENTOS
INOLVIDABLES

MENÚ

DESAYUNOS ————— 2

BRUNCH ————— 5

DRUNCH ————— 5

BARRA ————— 5
SALUDABLE

REFRIGERIOS ————— 7

ALMUERZOS ————— 10

BOWL ————— 15

BEBIDAS ————— 16

OTROS ————— 16



DESAYUNOS

CALENTADO



DESAYUNOS

BARRA DESAYUNO TRADICIONAL \$34.900

Servicio tipo buffet.

- Huevos revueltos (elige 2 opciones):
Hogao, jamón, tocineta, maicitos o salchicha ranchera.
- **Arepa (Elige 1 opción):** Maíz blanco, maíz amarillo o chócolo.
- Empanada papa y carne.
- Chorizo cóctel.
- Morcilla cóctel.
- Quesito.
- Calentado: arroz, frijoles, plátano maduro.
- Papaya, melón, sandía, piña.

DESAYUNO TRADICIONAL \$29.900

Servido a la mesa.

Todos vienen acompañados de papaya, melón, sandía, piña, quesito y jugo de naranja.

HUEVOS FRITOS

Acompañado de tostadas con mantequilla.

HUEVOS REVUELTOS

(elige 2 opciones)

Hogao, jamón, tocineta, maicitos o salchicha ranchera acompañado de arepa de maíz con mantequilla.

CALENTADO

Arroz, frijoles, hogao, huevo frito, arepitas asadas y chorizo antioqueño.

CALENTADO VEGGIE

Arroz, frijoles, hogao, plátano maduro y arepitas asadas.

CHILAQUILES

Tortilla de maíz frita acompañada con pollo en salsa verde, queso mozzarella, cebolla morada y huevo frito.

DESAYUNO PREMIUM

\$39.900

Servido a la mesa.

Todos vienen acompañados de fresas, arándanos, kiwi, mango y jugo de naranja.

TOSTADA ITALIANA

Tomates cherry asados, bocconcini, huevo de codorniz frito y vinagre balsámico sobre tostada de pan focaccia.

HASH BROWN GRATTIA

Láminas de aguacate, tocineta caramelizada y huevo frito, sobre rejilla de papa crocante.

OMELETTE

(Elige 2 opciones): setas, echalotes, tomate cherry, albahaca, espinaca, queso parmesano, queso mozzarella o jamón de pavo.

Acompañado de hash brown.

CROISSANTWICH

Queso gouda, pierna de cerdo, rúgula y mermelada de arándanos.

ENGLISH MUFFIN

Salchicha italiana, huevo frito, queso cheddar, tocineta y salsa de la casa.

VEGGIE

Tostada de pan remolacha con tofu; crema de aguacate y tomates asados.

HUEVOS COREANOS

Huevos cocidos sumergidos en soya y ajonjolí, sobre arroz de sushi, algas y vegetales al wok.

HUEVOS COREANOS



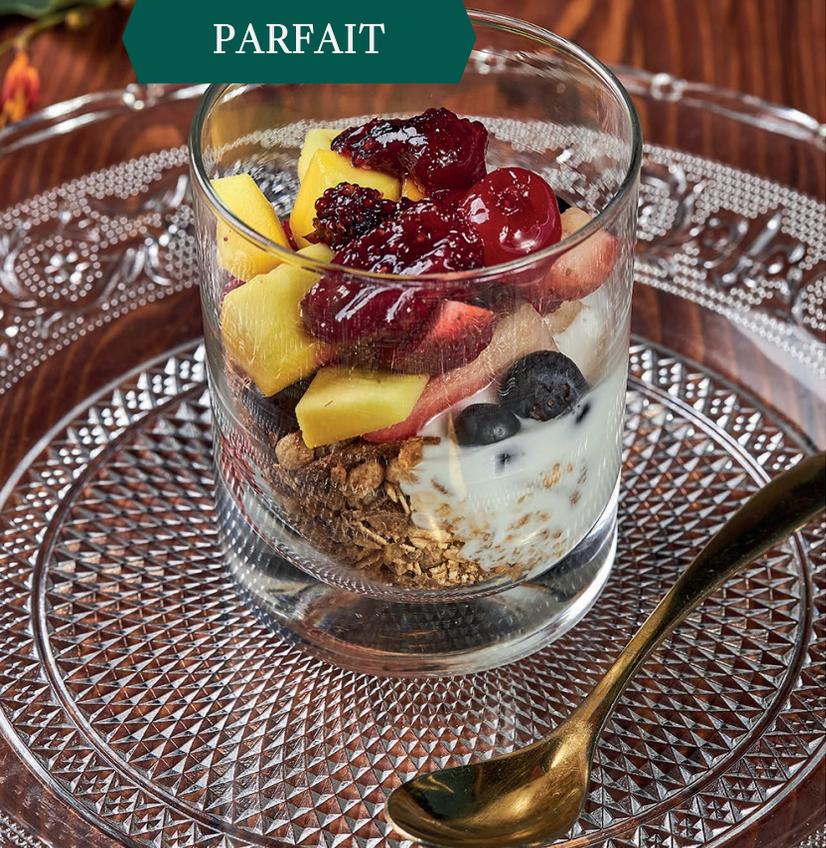
BRUNCH

DRUNCH

BARRA
SALUDABLE



PARFAIT



DRUNCH

\$79.900

- Quesos y carnes maduradas
- Mini choripán
- Mini perros
- Mini burguer de pollo y res
- Mini sándwich roast beef
- Pasteles de hojaldre: italiano y guayaba
- Brownies
- Pincho de frutas
- Aperol spritz o sangría
- Limonada de hierbabuena
- Agua fresca de tamarindo

BRUNCH

\$69.900

- Mini waffle con miel de maple y miel de abeja
- Tostadas francesas
- English muffins
- Mini croissándwich de jamón de pavo
- Wrap de pollo
- Mini pizzas
- Tocineta caramelizada
- Badka de chocolate
- Paletas de sandía
- Fresas en almibar
- Banano con chocolate y frutos secos
- Coulis de frutos rojos
- Mermelada de piña y cardamomo
- Uchuvas dulces
- Mimosa
- Jugo de naranja
- Jugo de piña y hierbabuena
- Café
- Chocolate

BARRA SALUDABLE

\$69.900

- Yogurt griego
- Granola
- Pancakes de avena
- Torta de zanahoria
- Arroz Inflado
- Frutas: papaya, banano, sandía, piña, kiwi, fresas, arándanos y mangostino
- Pan integral tostado con aguacate
- Mantequilla ghee
- Miel de agave
- Frutos secos: maní, nueces y semillas de calabaza
- Coulis de frutos rojos con stevia
- Mermelada de papaya y anís
- Smoothie de fresa, banano y amaranto
- Jugo de naranja y kiwi



REFRIGERIOS

WRAP VEGGIE



REFRIGERIOS

BÁSICOS

\$22.300

PARFAIT

Kumis, granola y frutas de temporada, acompañado de 2 mini pancakes.

PALITO DE QUESO

3 unidades de palito de queso (30 gr) con mermelada de frutos rojos o dulce de piña, acompañado de frutas de temporada.

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

Sandwich tradicional con lechuga, tomate y salsa tártara, acompañado de frutas de temporada.

DÚO COSTEÑO

Arepa de huevo y carimañola de queso, acompañado de suero costeño y ají.

WRAP VEGGIE

Pan pita integral, lechuga, aguacate, tomates, falafel y humus, acompañado de frutas de temporada.

PREMIUM

\$34.900

PARFAIT

Yogurt griego, granola, arándanos, kiwi, mango, fresa y miel.

SANDWICH DE BRISKET

Pan artellano, BBQ de Jack Daniel's, coleslaw y chips de papa rizada.

CHEESE BURGUER

Pan brioche, queso cheddar, tocineta y papa francesa.

WRAP DE POLLO

Pechuga de pollo apanada en panko, lechuga romana, queso parmesano, rodajas de tomate, tártara y chips de batata.

BAGEL DE PIERNA DE CERDO

Rúgula, cherry al horno, reducción de vinagre balsámico, queso crema y chip de plátano.

CHORIPÁN

Chorizo premium, chimichurri, parmesano, tártara, papa en casco o francesa.

SANDWICH FOCACCIA VEGANO

Mix de lechugas, queso vegano, tomate asado, berenjena rebozada y chip de yuca.

VEGAN CHEESE BURGUER

Proteína vegetal, tomate, cogollo, cebollas y papa francesa.

BAGEL DE PIERNA DE CERDO





ALMUERZO

CENA





ALMUERZO - CENA

CORPORATIVOS

\$55.900

Incluye entrada, fuerte y postre.

ENTRADAS

- Sopa de tomate
- Sopa de espinaca
- Sopa de calabaza
- Ajiaquillo
- Minestrone

FUERTES

SUPREMA CONFITADA

Suprema de pollo (180 gr) confitada al limón acompañada de puré de papa y coliflor, lechuga crespa, manzana, nuez y vinagreta de yogurt.

BONDIOLA A LA PARRILLA

Bondiola de cerdo (180 gr) acompañada de papas criollas al limón, ensalada de garbanzo, tomate, cebolla, cilantro, limón y vinagreta de manzana.

CHURRASCO

Chata de res (180 gr) a la parrilla acompañada de puré de yuca, chimichurri y pico de gallo con pepino y rábano.

ROULETTE DE POLLO

Filete de pollo (150 gr) relleno con mozzarella y jamón acompañado de pasta penne al burro con salata caprese.

MILANESA DE CERDO

Pierna de cerdo (150 gr) apanada en panko acompañada de papas al horno confitadas, ensalada de manzana verde, zanahoria, repollo, vinagre de arroz y limón.

TILAPIA A LA PLANCHA

Tilapia *180 gr en salsa menier, puré cremoso de papa criolla y ensalada con lechuga romana, tomates asados y echalotes.

GARBANZOS LIBANESES

Guiso de garbanzos acompañado de arroz con verduras, frutos secos y ensalada fatuch.

POSTRES

- Pie de maracuyá
- Panna cotta de milo
- Cheesecake de frutos rojos
- Tarta de manzanas y nueces
- Cream Brulé

ESPECIAL

\$55.900

Incluye fuerte y postre.

FUERTES

CAZUELAS DE FRIJOLES

Arroz blanco, tocino barrigüero, maicitos, aguacate, ripio de papa, carne molida y plátano maduro.

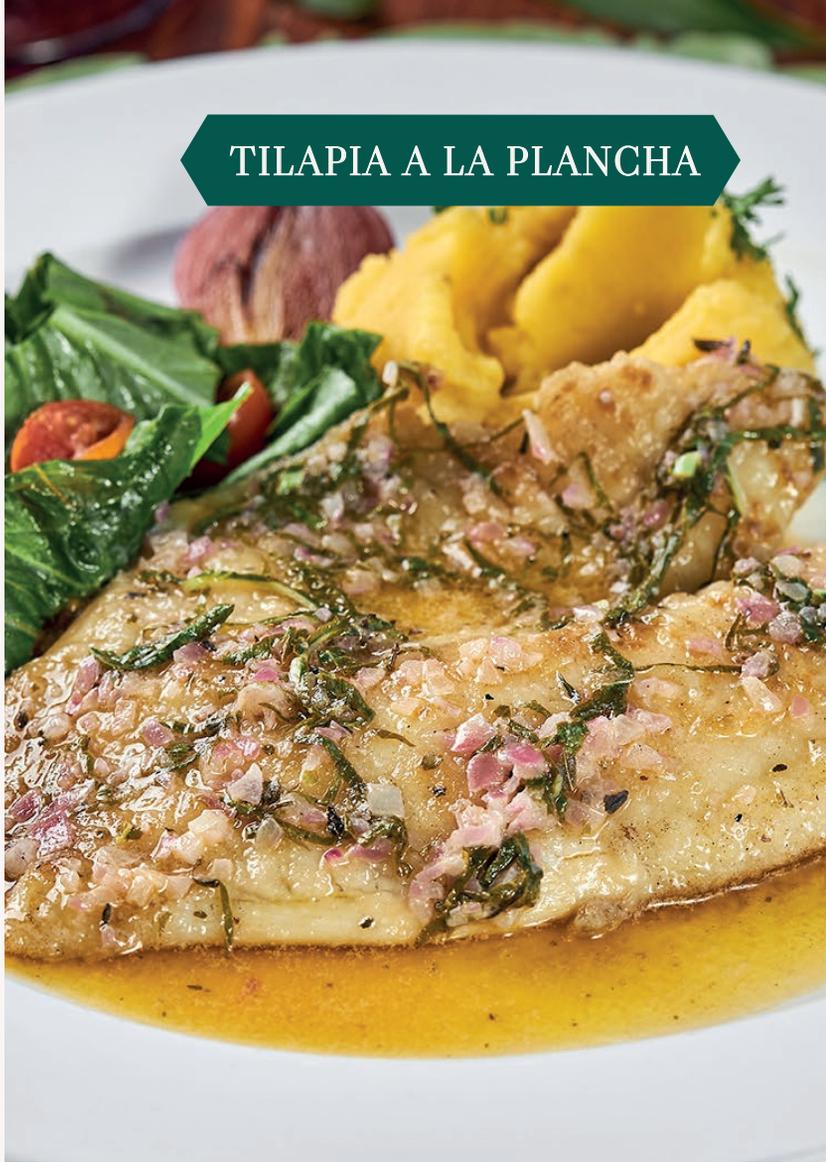
AJIACO

Mazorca, arroz blanco, pollo desmechado, alcaparras, crema de leche, aguacate y banano.

HAMBURGUESA GRATTIA

Carne angus (150 gr), queso cheddar, tocineta, cogollo europeo, cebolla morada y tomate larga vida, acompañada de papa francesa o en casco.

TILAPIA A LA PLANCHA



ASADO

Filete de pechuga (75 gr), chata de res (120 gr), papas al papillote, chimichurri, chorizo antioqueño, morcilla y ensalada de aguacate.

CAZUELA MEXICANA

Sopa de tomate, pollo al pastor, maicitos, pico de gallo, mozzarella, tortilla frita y guacamole.

POSTRES

- Pie de maracuyá
- Panna cotta de milo
- Cheesecake de frutos rojos
- Tarta de manzanas y nueces
- Cream Brulé



LOMO A LA CRIOLLA

PREMIUM

\$79.900

Incluye entrada, fuerte y postre.

ENTRADAS

SPRING ROLL PRIMAVERA

Cebolla, pimentón, apio, zanahoria y ajonjolí negro al wok, con salsa de chile dulce.

DECO CAPRESE

Tostada de pan focaccia sobre espejo de pesto topado con ciliegines de búfala x3 gratinados acompañado de reducción de vinagre balsámico y mermelada de tomates y vino tinto.

CEVICHE DE PANCETTA

Tocino encurtido en zumo de limón y ajo con plumas de cebolla roja, granos de maíz tostado y puerro crocante sobre cama de guacamole y chips de ñame.

BAO DE POLLO

Pollo frito al estilo coreano, salsa de chile dulce, repollo y cebollas encurtidas.

FUERTES

LOMO A LA CRIOLLA

Solomito de cerdo asado a la parrilla con salsa criolla con cerveza y chorizo; papa pastusa en rodajas asadas; mix de lechugas, echalotes y vinagreta cítrica.

BALOTINE DE POLLO

Suprema de pollo albardada en tocineta, rellena de tomates secos, albahaca, pesto y queso Philadelphia; risotto de hongos; mix de hojas, tomates cherry asados, crocante de parmesano y vinagreta de pesto.

BONDIOLA BRASEADA

Corte grueso de bondiola de cerdo sellada a la parrilla, glaseada con mantequilla de finas hierbas; papas a la crema; cogollo asado y champiñones rellenos de queso tilsit ahumado con aceite de trufas.

POLLO IBÉRICO

Suprema de pollo gratinada con salsa velouté, queso manchego, crocante de jamón serrano; puré de papa nevada y zanahoria; espárragos asados, mézclum de lechugas, vinagreta catalana, pimentones asados y quinoa crispy.

POSTA NEGRA

Chata de res asada y finalizada en salsa negra de panela; arroz con titoté de coco; mix de hojas, tomate perla, cebolla encurtida, aguacate y vinagreta citrica.

LUBINA DEL GOLFO

Filete de robalo sellado a la plancha en mantequilla con echalotes, albahaca, orégano y limón; risotto de calabaza y queso feta; mix de lechugas, rábano, cebolla y vinagreta de yogurt.

PUNTA DE ANCA

Corte grueso de carne de res, sellada a la parrilla con chimichurri; puré cremoso de yuca y vegetales asados.

COUS COUS MEDITERRÁNEO

Cous cous marroquí cocido al vapor sobre lecho de taboule; falafel libanés y pan pita; vegetales a la parrilla.

POSTRES

- Pie de maracuyá
- Panna cotta de milo
- Cheesecake de frutos rojos
- Tarta de manzanas y nueces
- Cream Brulé

POLLO IBÉRICO



BOWL



ARMA TU BOWL Y DISFRUTA

\$49.900

1

ELIGE TUS
BASES
(Escoge 2)

- Cogollo europeo
- Kale
- Lechuga morada crespa
- Arroz integral
- Quinoa
- Couscous
- Rúgula
- Trigo americano
- Pasta sin gluten
- Arroz blanco

2

ELIGE TU
PROTEINA
(Escoge 1)

- Portobellos asados al vino
- Falafel
- Pollo parrillado
- Berenjena al horno
- Salmón a la parrilla
- Solomito de res
- Lomo de cerdo al horno

3

ELIGE TUS
TOPPINGS
(Escoge 3)

- Croutones
- Galleta de parmesano
- Quinoa crocante
- Champiñones en balsámico
- Tomate Cherry
- Pepino
- Garbanzos crocantes
- Maicitos
- Repollo morado
- Rábano
- Zanahoria
- Pimentón
- Brócoli
- Cebolla encurtida
- Fresas
- Mango
- Manzanas
- Queso feta
- Queso parmesano
- Semillas de girasol
- Chía
- Chimichurri de piña

4

ELIGE TU
VINAGRETA
(Escoge 1)

- Balsámico
- Catalana
- Pesto
- Maracuyá
- Mostaza
- De la casa

BEBIDAS

MEZCLADORES ILIMITADOS \$13.800

Gaseosa, soda, agua, zumo de limón, Hatsu té, hielo.

ESTACIÓN DE CAFÉ \$8.800

Café, capuccino, latte, chocolate, chocolate con leche, aromática y galleticas dulces.

OTROS

VIDEO BEAM Y PANTALLA \$450.000



Grattia

Déjalo en nuestras manos

 +57 321 919 4560

 camila.velez@grattia.co

 www.grattia.co

 [@grattia.co](https://www.instagram.com/grattia.co)

