

Menú 2018-2019

Escrito por Administrator

Jueves, 04 de Octubre de 2018 00:00 - Actualizado Viernes, 12 de Octubre de 2018 18:23

Juan Carlos Vicéns–Chef

Menú 2018-2019



Saludos:

La excelencia de nuestra cocina y la dedicación en nuestro servicio nos distinguen. Seleccionamos los ingredientes de óptima calidad y los elaboramos con destreza para el deleite de sus invitados. La frescura de los productos orgánicos de producción local ha inspirado al Chef Juan Carlos Vicéns a diseñar su nuevo menú. Hemos realizado alianzas con agricultores del patio para la siembra y el suplido específico para cada actividad. Además de frutas y vegetales, hemos identificado fuentes de obtención tal como ganaderos con una gran variedad de quesos, apicultores con mieles de distintas variedades, pescadores y acuicultores con suplido de pescados y crustáceos.

Por demás cabe mencionar el auspicio de artesanos en las confecciones de producción local tal cómo elaboradores de pasteles, guanimes, hayacas, charcutería con embutidos y carnes ahumadas, confituras, preserves y otros.

Menú 2018-2019

Escrito por Administrator

Jueves, 04 de Octubre de 2018 00:00 - Actualizado Viernes, 12 de Octubre de 2018 18:23

Diseñamos menús personalizados de acuerdo a su gusto, restricciones alimentarias y por su puesto el presupuesto.

Para cotizaciones llamar al (787) 810-3407 y el (787) 281-6931. O comuníquese con el correo electrónico juancachef@hotmail.com o juancarlosvicenschef@gmail.com Brindamos servicios de mozos, bartenders y steward. Además realizamos montajes decorativos para sus mesas de alimentos.