BORGO
SHOP

2. 11. 2016 Escuela de cocina colombiana con
Eduardo Alberto Castrillón Restrepo
a partir de las 17.00 horas, 2399,- Kč

MENÚ

Entrada Fria

Ceviche (zona pacifico Colombiano) Carne de pescado blanco (Corvina o merluza) marinado en jugo de limon junto a cilantro, ajo y aji. acompañado de tomate, aguacate y maiz tostado.

Entrada Caliente

Timbal de Platano (Region Choco) Pastel de platano frito moldeado con queso en un timbal relleno de carne en salsa de tomate, y especies

Pescado

Cazuela de Mariscos (Caribe Colombiano) Guiso de frutos de mar, preparado con especias,aji, pasta de tomate, cilantro y crema de coco.

Plato fuerte

Arroz Atollado. Arroz humedo que lleva achiote, curcuma, pollo, cerdo y papas de distintas clases.
(Zona Andina Colombiana)

Postre

Salpicon. Coctail de frutas, a base de jugo de naranja y sandia, lleva Piña, Mango, Manzana, banano, uvas rojas y kiwi.