

Celebra



MENÚS FIN DE AÑO

con nosotros

GALIA CHEF BISTROT

fiesta de fin

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



Celebra tu fiesta de fin de año con nosotros. Tenemos un espacio céntrico e íntimo, ideal para compartir con quien tu quieras. Desde 12 a 40 personas, según el tipo de experiencia que elijas:

- Risotto en vivo (show de chef)
- Queso, pan y vino (reúnete con los más cercanos).
- Tradicional (una rica pierna de cordero para los más gourmand)
- Cata de vino (experiencia de maridaje con sommelier)
- Fondue o Raclette (deliciosas mezclas de quesos para compartir)
- Coctel (canapés y cocteles para una velada chic)



GALIACHEF BISTROT ÁLVARO
GALIACHEF BISTROT CIBELES
ROMA NORTE, CDMX

de año

Menú en vivo



RISOTTO EN VIVO

\$320 POR PERSONA

Cóctel de Bienvenida
Gin Romero

Salade de chèvre chaud, ensalada verde
con crotones de queso de cabra

&
Risotto de hongos silvestres con queso
mascarpone y parmesano

&
Crème Brûlée en llamas

*Opción Vegetariana
Lasagna de Ratatouille y salsa de jitomate

QUESO, PAN Y VINO

\$340 POR PERSONA

Cóctel de Bienvenida
Gin Romero

&
Tablas de quesos nacionales (100g/pers):
Camembert, Brie, Tronco de cabra, Flor de
Atlixco o Gruyère.

Tablas de Carnes frías hechas en casa
(100g/pers): Coppa, Jamón de pato
ahumado, Salchichón sec, terrina de
campagne, Rillettes, acompañadas de
chutney de cebolla o tomate verde y
aceitunas marinadas

Ensalada verde para acompañar

Tarta de limón

+ Frances



TRADICIONAL

\$390 POR PERSONA

Coctel de bienvenida
Gin con romero
&
Sopa de cebolla de la casa con croûton de
queso emmental
&
Pierna de cordero rostizada a baja
temperatura durante 7 horas (cortada en
vivo) con salsa de Romero y Gratin
Dauphinois o Tian provenzal
&
Tarta Bourdaloue de peras y almendras

*Opción vegetariana
Salmón confitado con salsa de acedera
acompañado

CATA DE VINO MARIDAJE

\$540 POR PERSONA

Coctel de bienvenida
Kir Royal

Terrina de foie gras de la casa
Pineau des Charentes
&
Boeuf Bourguignon y gratin Dauphinois
*Château Bibian Haut Médoc - Cru
Bourgeois 2015*
&
Praline de Chocolate
Calvados fines

+\$490 VINOS SUGERIDOS

de la casa



MENÚ ESPECIALIDADES GALIACHEF

\$450 POR PERSONA

Cóctel de bienvenida
Gin con romero

Abanico de entradas

Caracoles a la Bourguignon (1/pers.)
Foie gras al Pineau des Charentes (30g)
Jamón pato ahumado en casa (35g)

Mini sopa de cebolla

Platos Fuertes al centro de la mesa

Boeuf Bourguignon con gratin Dauphinois
de papas con crema
Salmón confitado con tian provenzal y
arroz basmati
Mejillones a la marinera

Farandole de postres

Tarta de limón
Tarta Bourdaloue de pera
Tarta de frutos rojos
Praliné chocolate



chic

Rollo de salmón ahumado, quelites y manzana en salsa de yogurt de cabra y aguacate
Eclair de foial de foie gras y jamón de pato

Elegir 3

Tartita de ensalada de filete de res con jus tranché de parmesano y nuez
Tartita de cangrejo, mango y jengibre
Capacillo de ceviche de hongos silvestres
Macarrón de roquefort y nuez
Avocado toast con huevo mimosa
Rollo primavera de camarón con Salsa de cacahuete

Elegir 1

Mini pizza de higo al roquefort
Croque monsieur en rollo con queso gruyere y jamón parisino
Conchiglioni rellena de calabaza, pesto y queso ricota

Elegir 1

Sacristán de queso emmental
Mini tartita de jitomate con queso de cabra
Mini quiche lorraine

Mignardises a elegir

Elegir 1

Mini opera café-caramelo
Mini praliné choco-crujiente
Mini crème Brûlée de vainilla

Elegir 1

Mini tartita de manzana con crema de almendra
Macarrones multicolor
Tartita de limón con merengue

Elegir 1

Sacristan de hojadre
Mini roll de canela
Merengue de sabores



COCTEL PRIVADO

\$380 POR PERSONA
MÍNIMO 30 PERS

Canapés a elegir (2)

Mini Rossini-Burguer: carne de res, foie gras, mermelada de cebolla, aderezo de trufa
Platito de carpaccio de salmón marinado a la manzanilla
Paleta de foie gras, mango y pain d'épice
Agnoloti de short rib y bourguignon
Burrito de salmon con mayonesa de chipotle

Elegir 2

Taquito gobernador de camarón con queso raclette
Caballito de ceviche de callo a la naranja con leche de tigre
Tostada de atún sellado con limón confitado y ajonjolí

cheese lover



FONDUE SAVOYARDE

\$255 POR PERSONA

Deliciosos quesos de los Alpes preparados con vino blanco y acompañados de pan, pera, uva y manzana

RACLETTE DE SAVOIE

\$380 POR PERSONA

Raclette importada

(el aparato se pone al centro de la mesa y los invitados se calientan el queso). La acompañamos de: jamón de Paris, jamón serrano, copa a las hierbas provenzal, chorizo, salchichón de Lyon con pistache, papas, pepinillos.

Mezcla de lechuga de la casa



bebidas

SERVICIOS OPCIONALES

Servicio de vino blanco y tinto franceses
(Les Petits Secrets, Languedoc, Francia).

3 copas por persona

\$180 p/p



Servicio de barra libre (incluye
mezcladores): Vodka Absolut Azul, Whisky
Etiqueta Roja, Tequila Tradicional,

Ron Matusalén, Ginebra.

\$240 p/p



Si deseas elegir tu vino de la cava para tu
evento, benefíciate del precio de la

botella para llevar

(- 20% aprox.)



aparta la fecha



CONDICIONES

Todos los precios incluyen IVA y son más el 15% de servicio. Se requiere el 50% de anticipo para reservar. Los precios de los menús son para un mínimo de 12 personas. Se pueden privatizar los restaurantes por 4 horas a partir de \$20,000.

Extras:

- Músicos en vivo: Música tradicional francesa con acordeón y guitarra. Dos sets de 50 minutos c/u, \$2,000
- Músicos en vivo: Contrabajo y voz. Cantante francesa Flora Pasque. Dos sets de 50 minutos c/u, \$2,400.
- DJ en vivo por evento de 4hrs. \$3,000 (solo noche).
- Karaoke: \$4,800 (IVA incluido) por 5 horas. Incluye equipo, DJ profesional, servicio de karaoke VJVD, micrófonos, pantalla led y carpetas con los temas de karaoke.

**Solicita una cotización a través del siguiente correo electrónico:
comunicacion@galiachef.com**