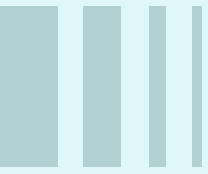




  
JAVIER D'ANGELO  
Kusina



# Propuestas Eventos del Chef

**CENAS, ALMUERZOS, COCTELES**

**OCASIONES Y CELEBRACIONES DE TODO TIPO**

**Familia /Amigos/ Corporativos**



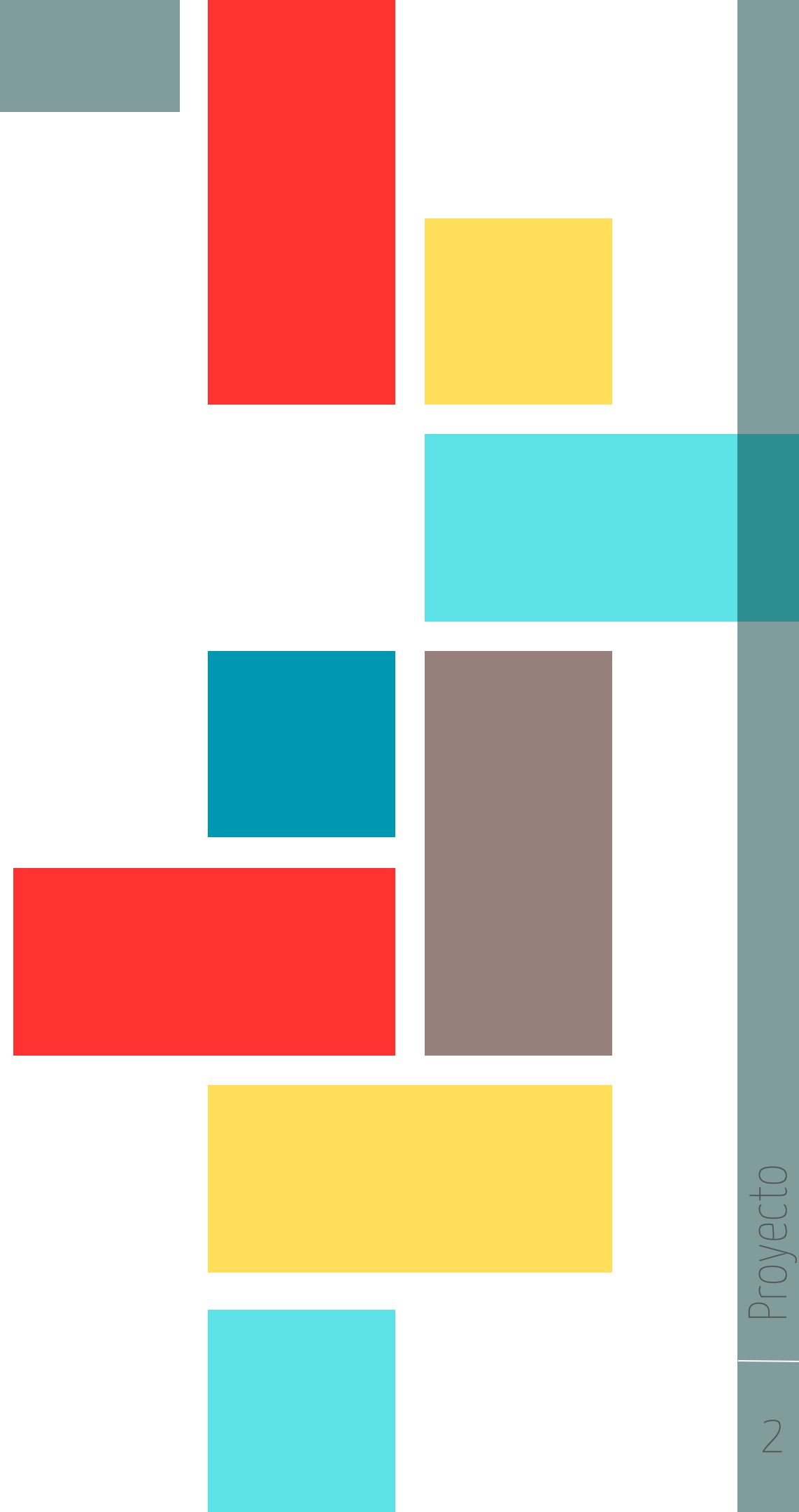
# INVITACIÓN

Hola, soy Javier D'Angelo, cocinero peruano con más de 25 años de experiencia. Cocino con sabor y con pasión, sobre todo con mucho amor. Los invito a conocer y a disfrutar mis preparaciones. Me encantaría ser partícipe de sus celebraciones, de todo tipo, con flexibilidad y servicio muy personalizado. He cocinado en casas, playas, embajadas, empresas, en altamar, campo y ciudad. Te invito a diferenciarte con nuestro sabor y con nuestro servicio. Aquí mis contactos para poder comunicarnos:  
cel: +569 42280560; [www.javierdangelo.com](http://www.javierdangelo.com);  
[@javierdangelokusina](https://www.instagram.com/javierdangelokusina/)/Gerónimo de Alderete 1020, esq Kennedy, Vitacura.



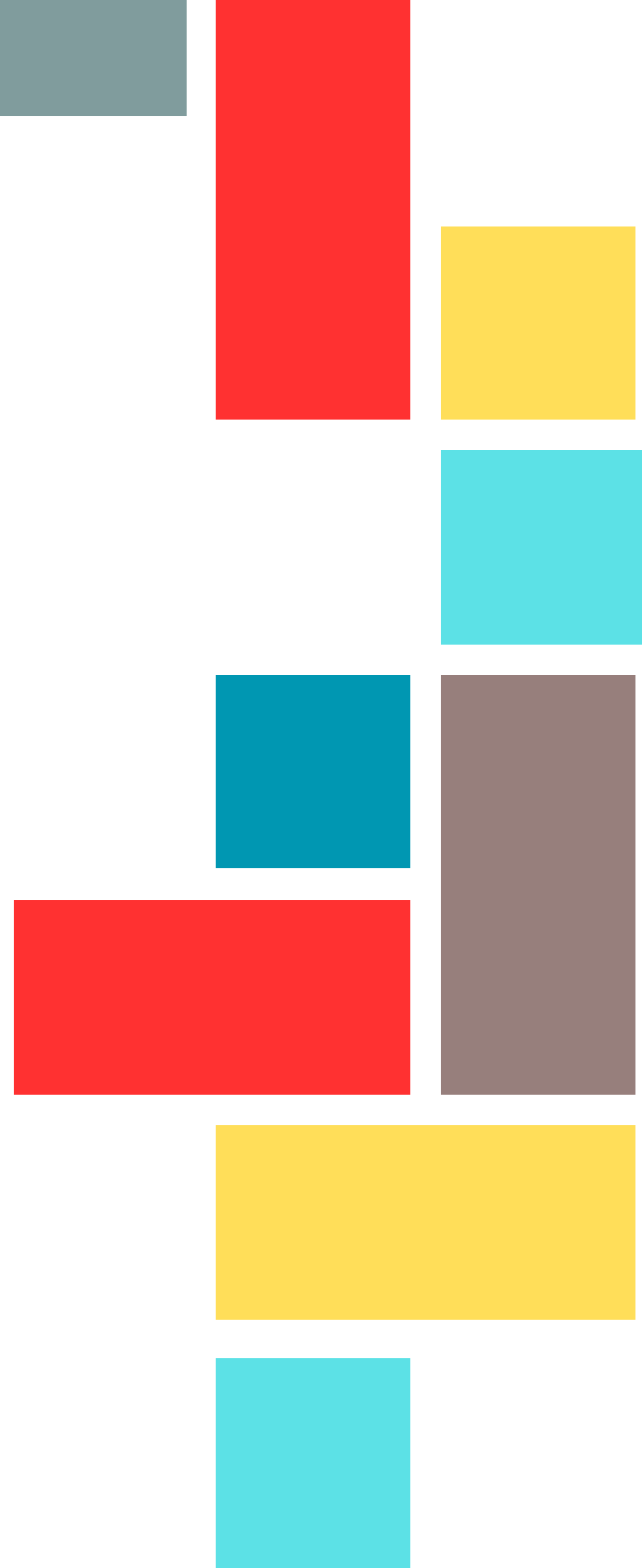
# BOCADITOS FRIOS

- Cucharitas de pulpo al olivo
- Cucharitas de pulpo al estilo del chef (a base de aceite de oliva y limón de pica)
- Shots de ceviche de pescado clásico peruano
- Shots de cevichitos de salmón con toques orientales
- Shots de coctel de langostinos
- Shots de ceviche de champiñones
- Shots de ceviche mixto (pescado/mariscos)
- Cucharitas de tiraditos de pescado a la crema de ají amarillo con camotito glaseado



# BOCADITOS FRIOS

- Cucharitas de tiradito de pescado al maracuyá con crujiente de camote
- Cucharitas de tiradito afrodisiaco (pescado, langostinos, erizos)
- Cucharitas de tiraditos de locos al estilo oriental
- Cucharitas de cevichitos de locos con camote glaseado
- Tártaro de atún oriental con palta y tostaditas
- Tartar de trucha ahumada y palta con tostaditas
- Tomatitos cherry relleno con pesto de hierbas
- Tomatitos cherry rellenos con arroz y langostinos



# BOCADITOS FRIOS

- Carpaccio de res grillado a la mostaza o con reducción de vinagre balsámico
- Brochetitas capresse con reducción de vinagre balsámico
- Brochetitas de alcachofa a la mostaza
- Causitas de papa amarilla de pollo y palta ó causitas de cangrejo y palta ò de coctel de camarones
- Canastitas de salmón con queso Philadelphia
- Crostini de tomatitos asados con pesto y queso crema



# BOCADITOS CALIENTES

- Mini sopaipillitas con pebre
- Mini pastelitos de choclo
- Chicharrón de calamar con tártara
- Anticuchos de pollo con crema de ají amarillo
- Daditos de pollo con ajonjolí al limón
- Cucharitas de ají de gallina con parmesano y nueces
- Tequeños de lomo saltado con guacamole o con huancaína/ Tequeños de queso fresco con guacamole
- Langostinos al pankó con salsa tártara o con reducción de maracuyá



# BOCADITOS CALIENTES

- Yuquitas fritas con huancaína o con salsa tártara
- Tortilla española
- Cucharitas de seco de res (carne al cilantro)
- Cucharitas de risotto de camarones/Cucharitas de risotto de champiñones
- Cucharitas de champiñones al ajillo
- Pirotines de ají de quínoa con nueces
- Canastitas de quinoa con camarones
- Mini risottos de alcachofas y espárragos
- Fondos de alcachofas con champiñones grillados



# ENTRADAS O FONDOS FRIOS

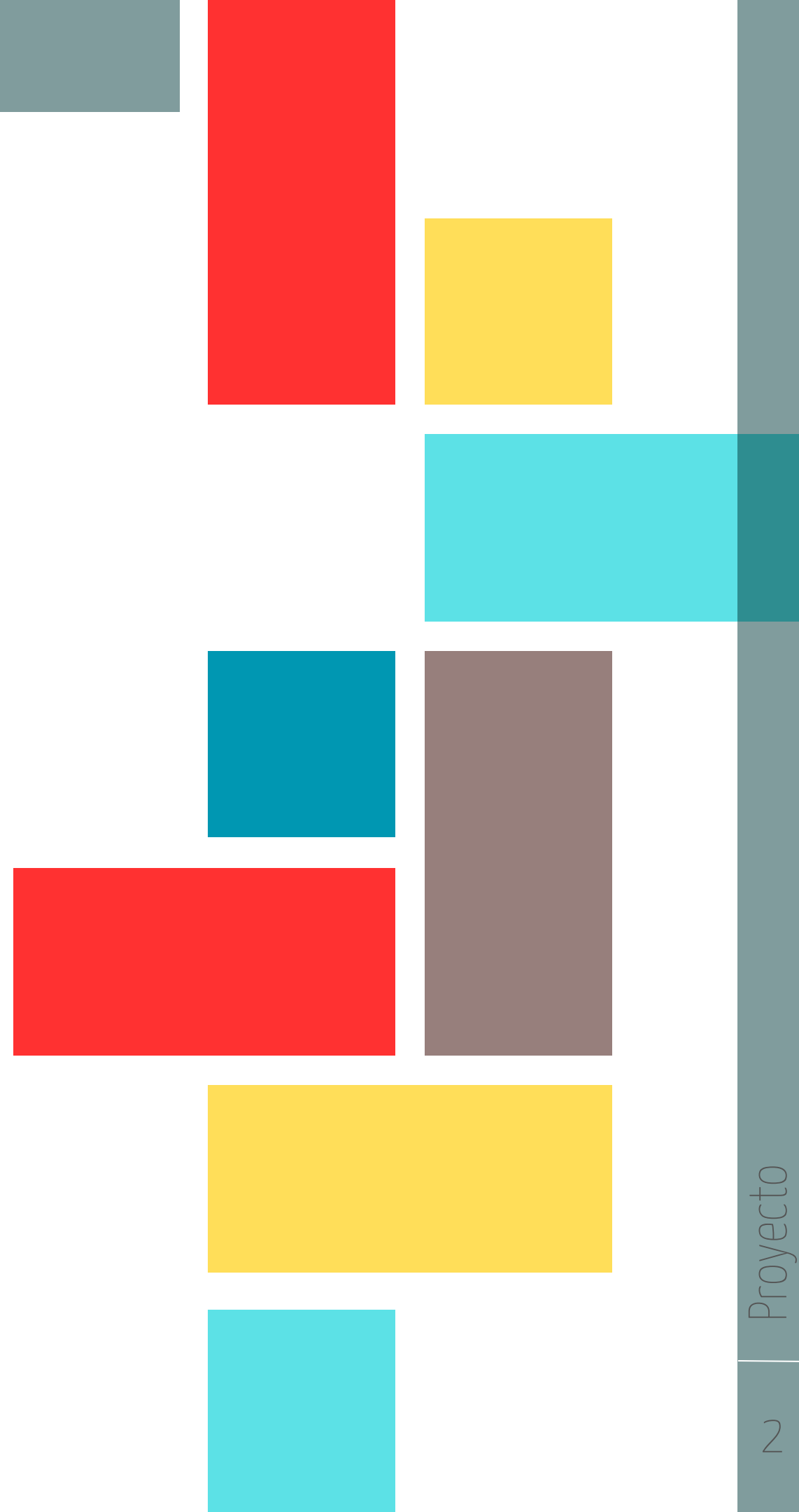
- Pulpo del chef (aceite de oliva y limón)
- Pulpo al olivo
- Ceviche de champiñones (opción vegetariana)
- Ceviche Mixto (langostinos, pulpo, pescado, calamares)
- Ceviche de pescado clásico peruano
- Coctel de langostinos
- Tiraditos de pescado a la crema de ají amarillo con camotito glaseado
- Tiradito afrodisiaco (pescado, langostinos, erizos)
- Tiradito de pescado al maracuyá con crujiente de camote





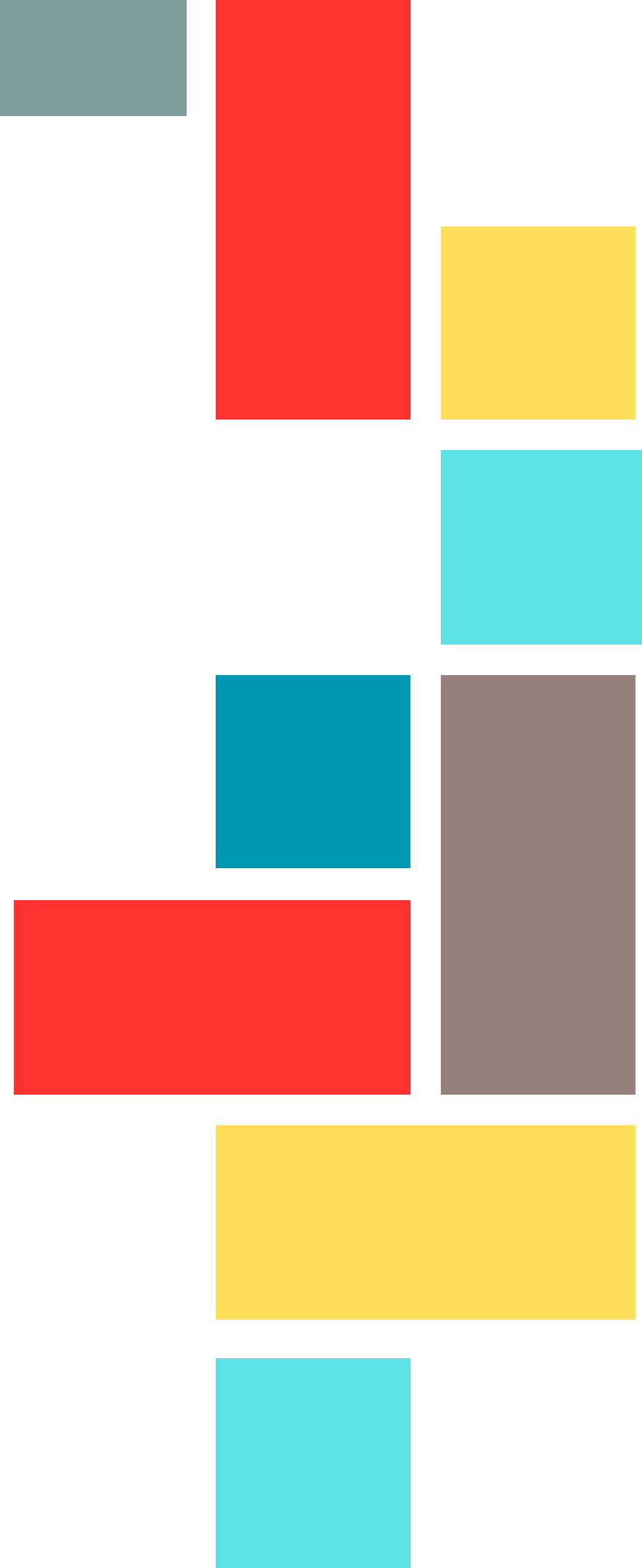
# ENTRADAS Ó FONDOS FRÍOS

- Tártaro de atún oriental con palta y tostaditas
- Tartar de trucha ahumada y palta con tostaditas
- Carpaccio de res grillado a la mostaza o con reducción de vinagre balsámico
- Carpaccio de salmón con vinagreta del chef
- Causa de papa amarilla de cóctel de camarones
- Causa de papa amarilla de pollo y palta ó causitas de cangrejo y palta
- Causa al pesto con tomatitos acaramelizados
- Copa coctel de ceviche de locos y alcachofas a la crema de rocoto (no es picante)



# FONDOS CALIENTES

- Arroz con mariscos
- Arroz chaufa peruano (pollo, cerdo y langostinos)
- Papillot de pescado con vegetales salteadas
- Salmòn sellado a la plancha con pastelera de choclo y crocante de camote
- Ají de Gallina clásico limeño con nueces y queso parmesano
- Estofado de pollo al vino
- Variedad de Risottos (Camarones/alcachofas y champiñones/a la milanesa/alcachofa y espárrago, u otra combinación a decidir con el cliente).
- Plateada al vino tinto con puré de papas rústico



# FONDOS CALIENTES

- Asado de la abuela
- Filete al romero y vino tinto /Filete en salsa de champiñones con papas al romero
- Seco de res estilo peruano con frejoles
- Lomo saltado flambeado al pisco con papas fritas y arroz blanco con verduritas.
- Lasaña 4 quesos o lasaña de vegetales (berenjenas grilladas, zapallito italiano)
- Lasaña de lomo saltado con huancaína
- Fettuccini al pesto con ostiones grillados
- Bufete Criollos peruanos



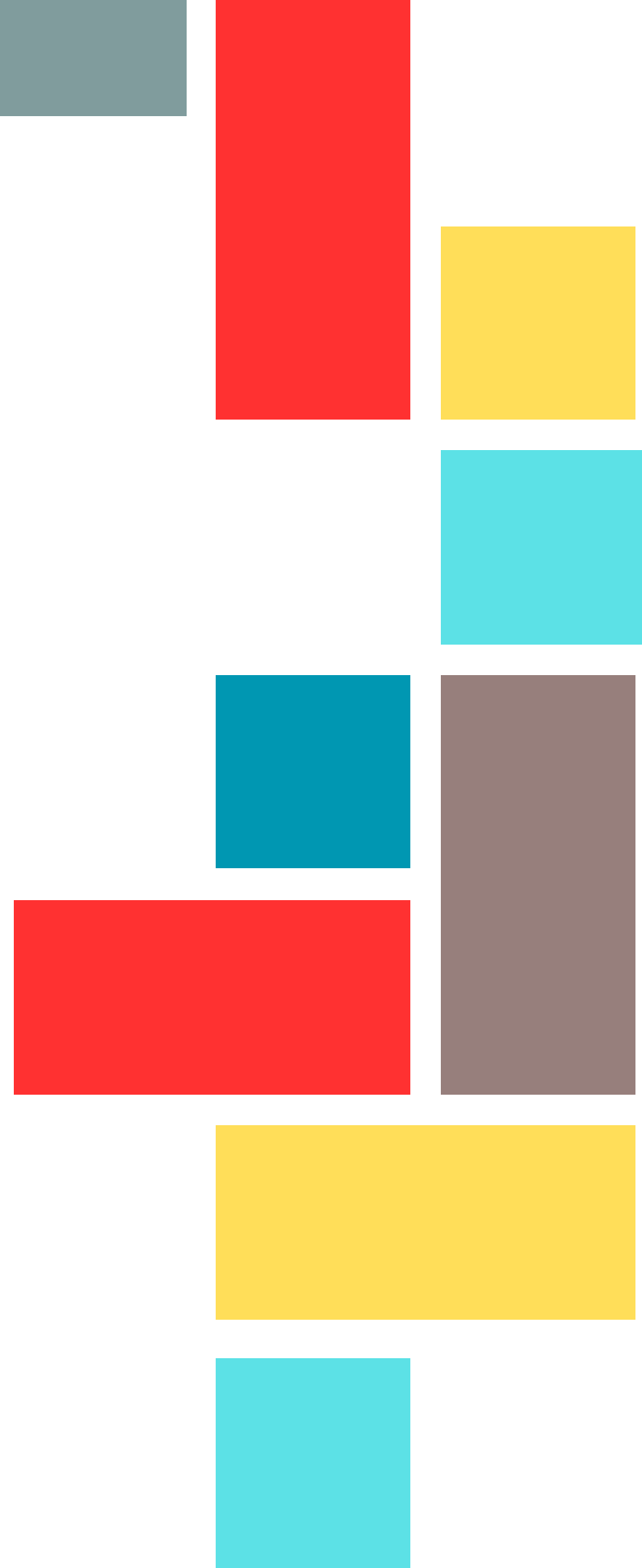
# OPCIONES PAELLAS

- Paella del Chef (pollo, chanco, carne de res, chorizos, mariscos, alcachofas, pimientos, champiñones y espárragos)
- Paella de Carnes y vegetales (sin mariscos)
- Paella Vegetariana (alcachofas, pimientos, champiñones, espárragos)
- Paella de Mariscos (camarones, ostiones, calamares, machas, alcachofas, espárragos, champiñones y pimientos)



# OPCIONES PARRILLA

- Entrañas al chimichurri (yerbas aromáticas, pimientos, aceite de oliva y limón)
- Filete al romero sellado a las brasas y flambeados al pisco
- Solomillo de cerdo estilo oriental (salsa de soya, aceite de ajonjolí, salsa teriyaki)
- Chorizos parrilleros adobados en cerveza
- Lomo liso flambeado a las brasas con sal gruesa
- Asado de tira americano al romero
- Filete anticuchero
- Pollo en salsa anticuchera peruana (base ají panca, ajo y vinagre). No es picante.



# OPCIONES POSTRECITOS

Shots de:

- Suspiro limeño
- Tiramisú
- Delicia de maracuyá
- Tres leches
- Pie de Limón
- Mousse de chocolate
- Divino Placer (Brownie/trufa/manjar/merengue)
- (consultar por otros sabores, frambuesa, mango, etc.)



# OTROS SERVICIOS

- Menaje
- Vajilla
- Mesas/sillas/manteles
- Garzones
- Decoración mesas
- (consultar por otros tipos de servicios)





JAVIER D'ANGELO  
Kusina

**CONVERSEMOS Y LOGREMOS UN RESULTADO UNICO!**

+56942280560 / kusina@javierdangelo.com

Gerónimo de Alderete 1020, esq. Kennedy, Vitacura

www.javierdangelo.com/ IG @javierdangelokusina