




JAVIER D'ANGELO
Kusina



Propuestas Eventos del Chef

CENAS, ALMUERZOS, COCTELES

OCASIONES Y CELEBRACIONES DE TODO TIPO

Familia /Amigos/ Corporativos



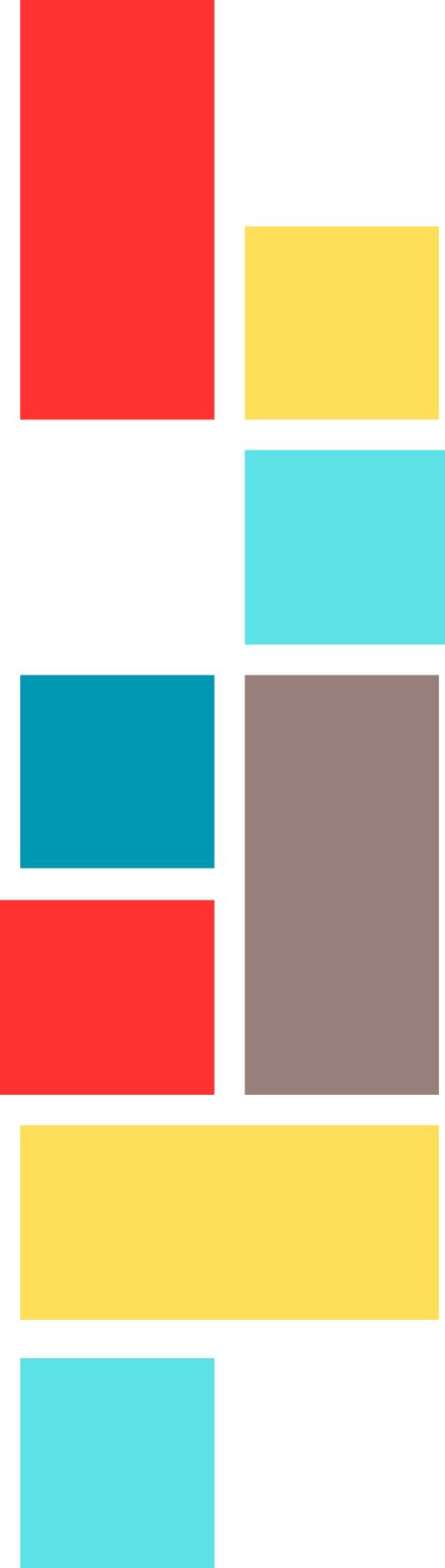
INVITACIÓN

Hola, soy Javier D'Angelo, cocinero peruano con más de 30 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 y eventos corporativos, de todo tipo, con un servicio integral de calidad, muy personalizado, flexible, enfocado en satisfacer las necesidades de nuestros clientes. He cocinado en casas, embajadas, empresas, playas, 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; @javierdangelokusina



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



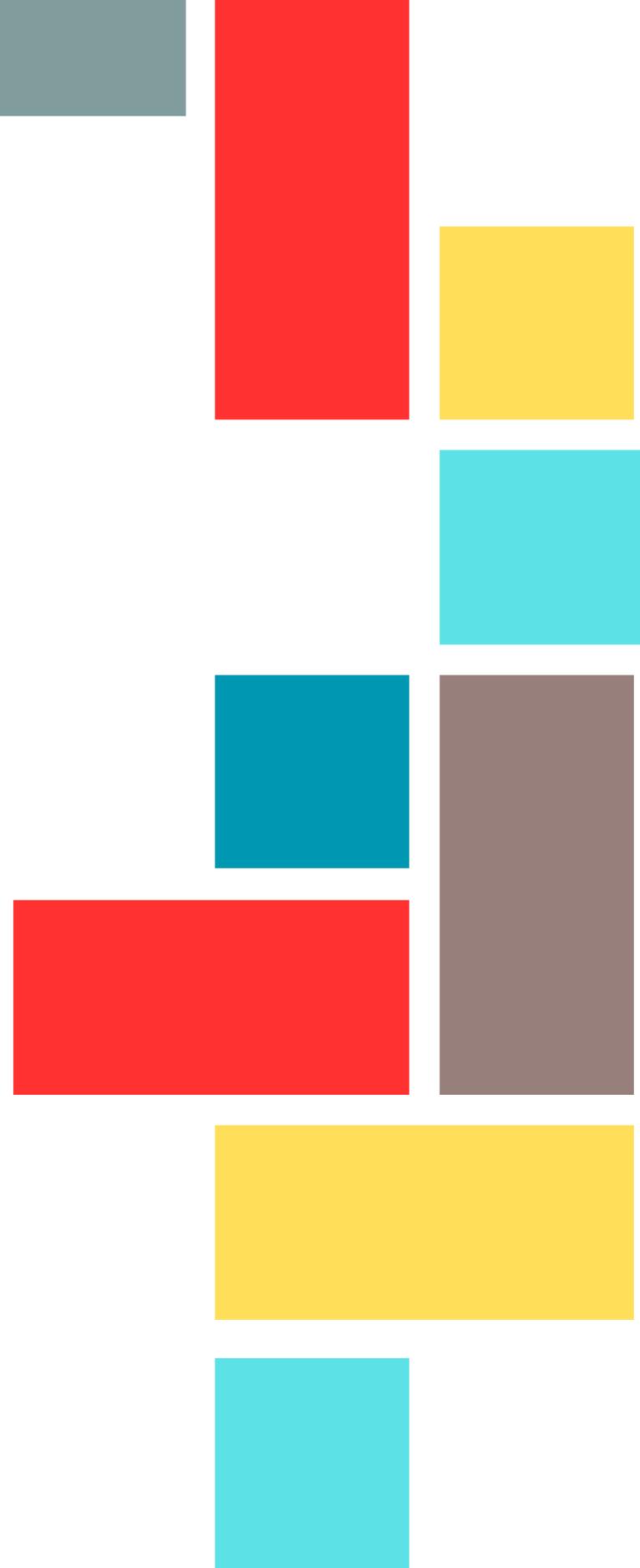
BOCADITOS CALIENTES

- 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
- Camarones o Calamares 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 camarones
- Tiraditos de pescado a la crema de ají amarillo con camotito glaseado
- Tiradito afrodisiaco (pescado, camarones, erizos)
- Tiradito de pescado al maracuyá con crujiente de camote



ENTRADAS Ó FONDOS FRIOS

- 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)



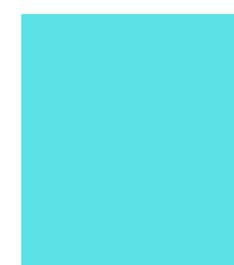
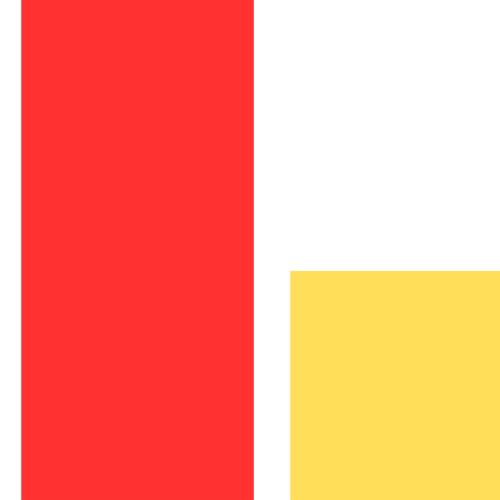
FONDOS CALIENTES

- 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/Filete mignon
- 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



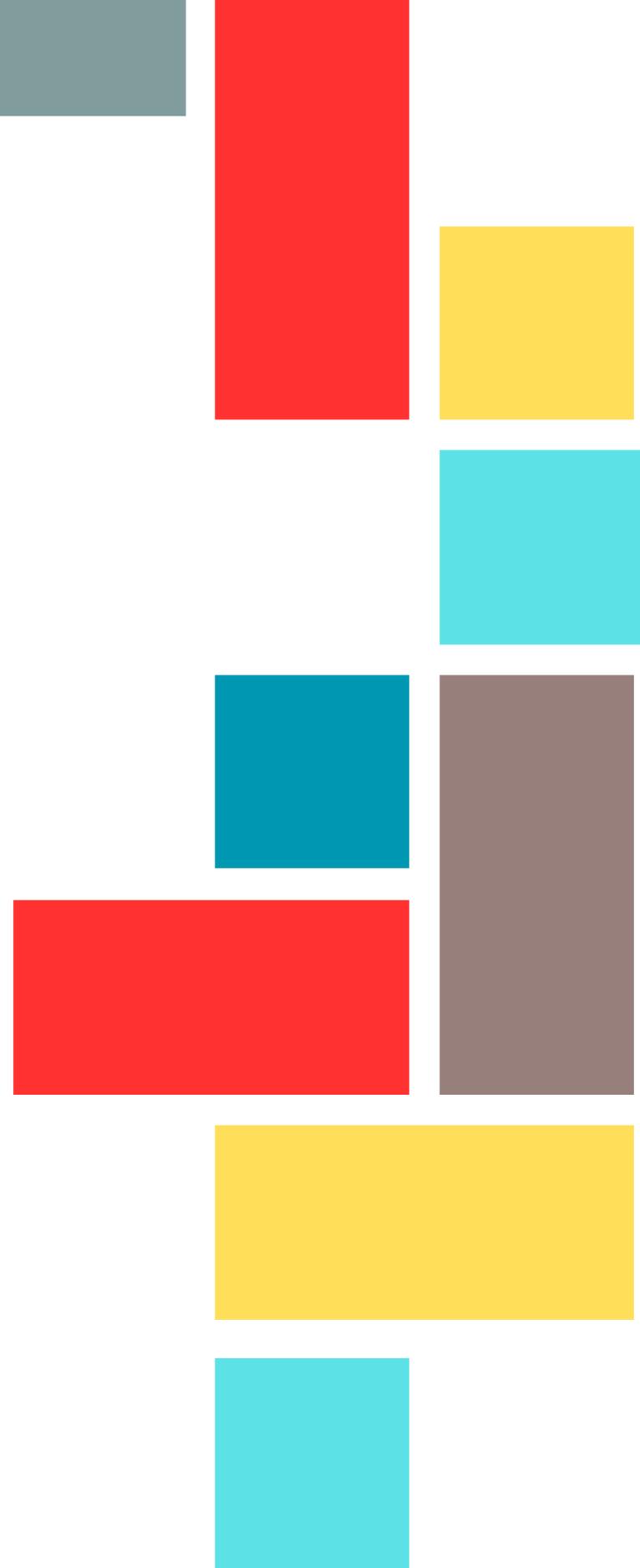
OPCIONES PAELLAS

- Paella del Chef (pollo, chanco, 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

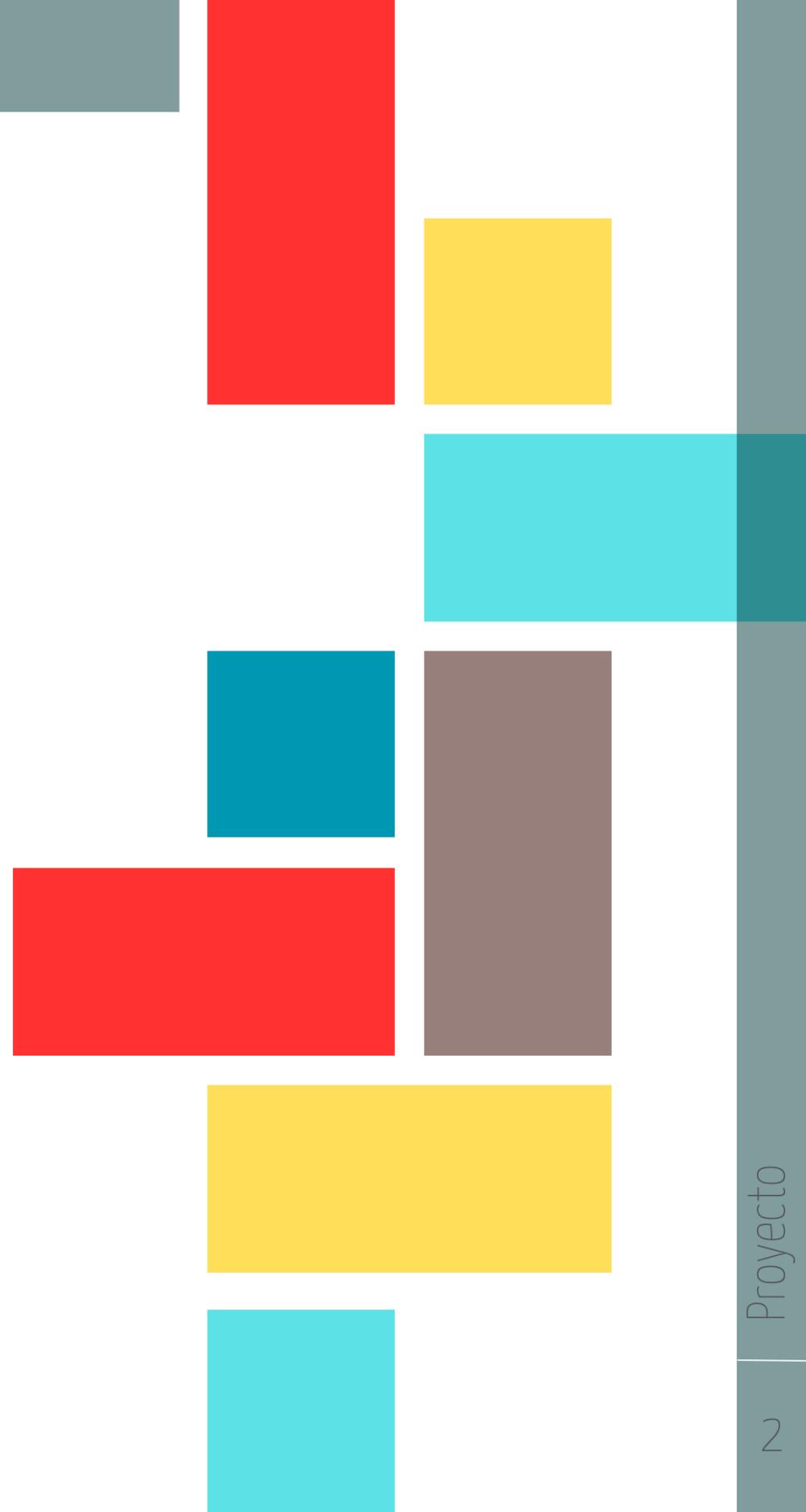
Shots de:

- 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

www.javierdangelo.com/ IG @javierdangelokusina