

Proyecto Gastronómico

~Creando Placer~

Est. 4/06/2020

Proyecto Industria Qulinaria...

Industria Qulinaria es un proyecto familiar nacido el 4 de junio de 2020, una idea de negocio madurada desde hace unos años, la cual está formada por una filosofía de trabajo y una oferta gastronómica única en la zona de Mogán.

¿Por qué Industria Qulinaria? Hemos querido abarcar en un mismo proyecto varios conceptos,

- •El primero de ellos es nuestro objetivo, "Crear Placer". En una industria se transforma la materia prima para satisfacer las necesidades del ser humano. nosotros transformamos la materia prima en experiencias gastronómicas para crear placer.
- •El segundo hace referencia a la nueva cocina, a las técnicas culinarias. Nosotros ofrecemos a nuestros clientes platos sencillos con producto de calidad, pero aplicamos técnicas de cocina modernas como por ejemplo la cocción a baja temperatura.
- Y el tercero, muchos de ustedes se habrán dado cuenta, está en la ortografía de la palabra Qulinaria, realmente se escribe Culinaria. Desde el primer momento hemos tenido claro que nuestro servicio iba a ser informal, rompiendo los protocolos y así lo hemos querido reflejar en nuestro logo.





-Pan con nuestras Salsas	1,50€/ud
-Trio de abrebocas	9,80€
-Queso Herreño al horno con mermelada de tomate	12€
-Berenjenas 2.0 Fritas con Miel de abejas	9€
-Croquetas de temporada 6ud	9,80€
-Carpaccio de Calabacín con Vinagreta de fruta de la pasión	10€
-Empanadillas de Bonito Moganero	4€/ud
-Chips de Morena frita	12€
-Gyozas de chipiron y setas , con holandesa de pimientos	12€
-Langostinos a nuestro "ajillo"	14,80€
-Gambitas salteadas al vino de jerez	14€
-Ensalada de Rulo de Cabra con frutos secos y miel	12€
-Escalibada de verduras con mayonesa de langostinos	12€
-Satay de pollo de Corral	12€
-Medallones de Foie a la plancha con cebolla caramelizada al PX	16€
-Pan Bao de costilla de cerdo y mayonesa de trufa	10€/2ud
-Tartar de solomillo sobre Donut de sésamo	16€
-" Trampantojo " Falsa zanahoria de foie de pato sobre millo tostado	15€
-Tabla de Embutidos Ibérico 5j	15,80
(Chorizo, Caña de lomo, Morcón y salchichón)	15,00
-Tabla de quesos Canarios	10€
-Jamón Ibérico 5j	10€ 19,80€
	17,000

*Si usted tiene alguna alergia, por favor comuníquelo al equipo de sala

Igic Incluido







Del Mar...

Del Monte...

Del Monte	
-Secreto Ibérico con papas arrugadas y mojo Koreano	15,90€
-Lagarto ibérico 5J	17€
-Costillas Ibéricas 5J a baja temperatura 30h/65°c glaseadas con coca-cola	17,80€
-Codillo de Cerdo al horno y reducción de vino tinto	16,80€
-Pierna de cordero asada con especias Morunas	18€
-Espetada bestial de solomillo de vaca	18,80€
-Vacío de añojo asado con chimichurri	16,80€
-Lomo alto de Vaca Madurado	19,90€
-Chuleta de ternera lechal	22,80€
-T-Bone de vaca Vasca	24,80

*Todos los platos principales se sirven con guarnición

*Si usted tiene alguna alergia por favor, comuníquelo al equipo de Sala.

Igic Incluido





~Chocolate, chocolate y más chocolate~

7€

~Tarta de Queso Japonesa~

6€

~Helado frito y sopa fría de frutas~

8€

~Nuestro arroz con leche y chocolate blanco~

7€

•Nuestro equipo ha diseñado esta carta con el objetivo de buscar el disfrute en el comensal, seleccionamos y tratamos el producto con cariño.

Somos un equipo joven y cualificado pero también como humanos cometemos nuestros errores, es por eso que si usted no está a gusto con cualquier detalle, le agradeceríamos que nos lo hiciera saber para solventar el problema.

Gracias por confiar en nuestro proyecto.











www.industriaqulinaria.com

Traducido por www.anuvada.com Übersetzt von www.anuvada.com Translated by www.anuvada.com