

Menú de 10 pasos de cocina autóctona en Kiria, el restaurant flotante

RECETA

El lujoso Kiria Private Restaurant ideó un menú de primavera de 10 pasos de cocina autóctona, basado en productos de estación que garantizan una velada única dentro de un boat house flotante exclusivo en la ciudad.

La propuesta gastronómica de Kiria propone una cocina autóctona basada en ingredientes de estación seleccionados cuidadosamente por el Chef Alejandro Gofí, quien se ocupa de poder certificar la trazabilidad de la mayoría de estos. Con una capacidad para 12 personas, Kiria es el lugar ideal para reuniones privadas que invitan a viajar y sentirse fuera de Buenos Aires, sin estarlo realmente.

Para la temporada de noches cálidas Gofí confeccionó un menú de 10 pasos que no escapa de la sigilosa selección de materia prima que realiza el chef, garantizando así una cena de altísima calidad maridado con los mejores vinos. Un paseo a través de aromas, colores y texturas que quedará grabado en el recuerdo de quienes tengan el honor de disfrutarlo.

The screenshot shows the website 'sal pimenta' with a navigation bar including 'INICIO', 'SE COME', 'SE BEBE', 'MARKET NEWS', and 'LIFESTYLE'. The main content area features a large image of the Kiria restaurant at night, reflected in the water. Below the image is the article title and text, followed by a detailed menu titled 'MENÚ KIRIA TRAZABILIDAD' listing 10 steps of the menu. At the bottom, there is contact information for Kiria Private Restaurant and a footer with social media links.

sal pimenta

CONTACTO

cyber Monday

INICIO SE COME SE BEBE MARKET NEWS LIFESTYLE

Home » Resto

Menú de 10 pasos de cocina autóctona en Kiria, el restaurant flotante

RECETA

El lujoso Kiria Private Restaurant ideó un menú de primavera de 10 pasos de cocina autóctona, basado en productos de estación que garantizan una velada única dentro de un boat house flotante exclusivo en la ciudad.

La propuesta gastronómica de Kiria propone una cocina autóctona basada en ingredientes de estación seleccionados cuidadosamente por el Chef Alejandro Gofí, quien se ocupa de poder certificar la trazabilidad de la mayoría de estos. Con una capacidad para 12 personas, Kiria es el lugar ideal para reuniones privadas que invitan a viajar y sentirse fuera de Buenos Aires, sin estarlo realmente.

Para la temporada de noches cálidas Gofí confeccionó un menú de 10 pasos que no escapa de la sigilosa selección de materia prima que realiza el chef, garantizando así una cena de altísima calidad maridado con los mejores vinos. Un paseo a través de aromas, colores y texturas que quedará grabado en el recuerdo de quienes tengan el honor de disfrutarlo.

MENÚ KIRIA TRAZABILIDAD

1º PASO
Peras de Neuquén - Almendras de Coquimbito Maipu
+ Hongos de ciprés de El Bolsón

2º PASO
ESPARRAGOS VERDES
Quinoa - yema de campo

3º PASO
ATLANTICO SUR
Vieras - langostinos - algas

4º PASO
DEL LITORAL
Pacó - yerba mate - yacaraitia

5º PASO
MARA, LA LIEBRE CRIOLLA
Arvejas - frambuesa

6º PASO
COCHINILLO
Palta - toffee de cebolla morada - tomates

7º PASO
LLAMA
Vegetales encurtidos - queso de cabra

8º PASO
QUIJADA
Papas al carbón - papines - malbec

9º PASO
FRUTAS DE PRIMAVERA
Vainilla - queso azul

10º PASO
DULCE DE LECHE
Algarroba - chocolate

Kiria Private Restaurant
Dirección: Pierina Deallessi S/N, entre Rosario Vera Peñaloza y Camila O. Gorman, Dique 1, Puerto Madero - Buenos Aires
Reservas: +54 9 11 6695 8114
http://www.kiria.com.ar/

ALEJANDRO GOFÍ BOAT HOUSE KIRIA PRIVATE RESTAURANT PUERTO MADERO

LINK : <http://salpimenta.com.ar/menu-de-10-pasos-de-cocina-autoctona-en-kiria-el->

MENÚ KIRIA TRAZABILIDAD

1° PASO

Peras de Neuquén + Almendras de Coquimbito Maipu
+ Hongos de ciprés de El Bolsón

2° PASO

ESPARRAGOS VERDES
Quinoa + yema de campo

3° PASO

ATLANTICO SUR
Vieras + langostinos + algas

4° PASO

DEL LITORAL
Pacú + yerba mate + yacaratia

5° PASO

MARA, LA LIEBRE CRIOLLA
Arvejas + frambuesa

6° PASO

COCHINILLO
Palta + toffee de cebolla morada + tomates

7° PASO

LLAMA
Vegetales encurtidos + queso de cabra

8° PASO

QUIJADA
Papas al carbón + papines + malbec

9° PASO

FRUTAS DE PRIMAVERA
Vainilla + queso azul

10° PASO

DULCE DE LECHE
Algarroba + chocolate

Home - Resto



Menú de 10 pasos de cocina autóctona en Kiria, el restaurant flotante

El lujoso Kiria Private Restaurant ideó un menú de primavera de 10 pasos de cocina autóctona, basado en productos de estación que garantizan una velada única dentro de un boat house flotante exclusivo en la ciudad.

La propuesta gastronómica de Kiria propone una cocina autóctona basada en ingredientes de estación seleccionados cuidadosamente por el Chef Alejandro Goñi, quien se ocupa de poder certificar la trazabilidad de la mayoría de estos. Con una capacidad para 12 personas, Kiria es el lugar ideal para reuniones privadas que invitan a viajar y sentirse fuera de Buenos Aires, sin estarlo realmente.

Para la temporada de noches cálidas Goñi confeccionó un menú de 10 pasos que no escapa de la rigurosa selección de materia prima que realiza el chef, garantizando así una cena de altísima calidad maridando con los mejores vinos. Un paseo a través de aromas, colores y texturas que quedará grabado en el recuerdo de quienes tengan el honor de asistirlo.

MENÚ KIRIA TRAZABILIDAD

- 1° PASO
Peras de Neuquén + Almendras de Coquimbito Maipu
+ Hongos de ciprés de El Bolsón
- 2° PASO
ESPARRAGOS VERDES
Quinoa + yema de campo
- 3° PASO
ATLANTICO SUR
Vieras + langostinos + algas
- 4° PASO
DEL LITORAL
Pacú + yerba mate + yacaratia
- 5° PASO
MARA, LA LIEBRE CRIOLLA
Arvejas + frambuesa
- 6° PASO
COCHINILLO
Palta + toffee de cebolla morada + tomates
- 7° PASO
LLAMA
Vegetales encurtidos + queso de cabra
- 8° PASO
QUIJADA
Papas al carbón + papines + malbec
- 9° PASO
FRUTAS DE PRIMAVERA
Vainilla + queso azul
- 10° PASO
DULCE DE LECHE
Algarroba + chocolate

Kiria Private Restaurant

Dirección: Pierina Dealessi S/N, entre Rosario Vera Peñaloza y Camila O. Gorman, Dique 1, Puerto Madero - Buenos Aires
Reservas: +54 9 11 6695 814
<http://www.kiria.com.ar/>

LINK :
<http://salpimenta.com.ar/menu-de-10-pasos-de-cocina-autoctona-en-kiria-el-restaurant-flotante/>