



Gastronomía

☎ 6430-4834

📷 lr_gastronomia

administracion@lazorojascr.com

Quiénes somos?

LR GASTRONOMÍA ES UNA FIRMA CULINARIA ESPECIALIZADA EN SERVICIOS DE ALTA COCINA, ENFOCADA EN DISEÑAR EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS, SOFISTICADAS Y COMPLETAMENTE PERSONALIZADAS.

NUESTRO CATERING SERVICE ESTÁ ORIENTADO TANTO A EVENTOS PRIVADOS COMO CORPORATIVOS, ABARCANDO DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS DE ALTO NIVEL, ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE.

ADEMÁS, OFRECEMOS EL SERVICIO DE CHEF PRIVADO Y CONSULTORÍAS GASTRONÓMICAS PARA PROYECTOS QUE REQUIEREN PRECISIÓN, INNOVACIÓN Y VISIÓN ESTRATÉGICA.

NUESTRA PROPUESTA SE DISTINGUE POR UNA COCINA COSTARRICENSE CONTEMPORÁNEA, CREATIVA Y TÉCNICA, QUE FUSIONA INGREDIENTES LOCALES CON INFLUENCIAS INTERNACIONALES.

PUNTUALIDAD, ATENCIÓN AL DETALLE Y EXCELENCIA EN LA EJECUCIÓN SON PILARES DE NUESTRO TRABAJO.

EN LR GASTRONOMÍA, NO SOLO SERVIMOS COMIDA: CREAMOS EXPERIENCIAS MEMORABLES QUE ELEVAN CADA OCASIÓN A UNA VIVENCIA GASTRONÓMICA EXCEPCIONAL.



Políticas de servicio

PARA ASEGURAR UNA GESTIÓN EFICIENTE Y UNA ATENCIÓN ÓPTIMA, ESTABLECEMOS LAS SIGUIENTES POLÍTICAS DE SERVICIO:

TODA SOLICITUD DE SERVICIO DEBE REALIZARSE MEDIANTE EL FORMULARIO DE COTIZACIÓN PREVIAMENTE ENTREGADO PARA AGILIZAR EL PROCESO Y REDUCIR TIEMPOS DE RESPUESTA.

LAS CANCELACIONES CON MENOS DE 48 HORAS DE ANTICIPACIÓN TENDRÁN UN CARGO DEL 30% DEL TOTAL DE LA COTIZACIÓN.

CUALQUIER CAMBIO EN LA COTIZACIÓN FINAL DEBE SOLICITARSE CON AL MENOS 48 HORAS DE ANTELACIÓN.

PARA EVENTOS DE MÁS DE 2 DÍAS, NO SE PERMITEN MODIFICACIONES NI CANCELACIONES DENTRO DE LAS 48 HORAS PREVIAS AL EVENTO. SI SE CANCELA DENTRO DE ESTE PERÍODO, SE APLICARÁ UN CARGO DEL 30% DEL MONTO TOTAL DE LA COTIZACIÓN ORIGINAL.

EL SERVICIO DE BUFFET TIENE UNA DURACIÓN MÁXIMA DE 1.5 HORAS. SI SE REQUIERE TIEMPO ADICIONAL, SE APLICARÁ UN RECARGO DE \$20 POR HORA EXTRA POR CADA COLABORADOR.

LOS PRECIOS INDICADOS NO INCLUYEN TRANSPORTE, MENAJE O VAJILLA, LOS CUALES TIENEN UN COSTO ADICIONAL:

VAJILLA DE LOZA: \$3 POR PERSONA POR CADA TIEMPO DE COMIDA.

CUBERTERÍA METÁLICA: \$2 POR PERSONA.

VAJILLA DESECHABLE COMPOSTABLE: \$1 POR PERSONA.

BURBUJAS: \$1 POR UNIDAD.

COSTO DEL SERVICIO DE BUFFET: \$120 (AJUSTADO POR USO DE COCINAS ELÉCTRICAS).

COSTO DEL SERVICIO FAMILY STYLE: COSTO DE ENTREGA + \$9 POR BANDEJA.

EL COSTO DEL SERVICIO DE CATERING Y DELIVERY VARÍA SEGÚN LA UBICACIÓN

SE SOLICITA UN MINIMO DE 5 PLATILLOS POR OPCIÓN A ELEGIR

RESTRICCIONES ALIMENTARIAS ESPECIFICAS Y ALIMENTACIÓN CON COCINA DIFERENCIADA TIENE UN CARGO ADICIONAL SEGÚN EL CASO

Desayunos

Gallo pinto tradicional \$3900

Gallo pinto, huevos revueltos, tortilla, natilla y plátano maduro
Proteína extra (carne, pollo y tocino) \$1500

Tostada a la francesa \$4600

Pan brioche, compota de frutas, crema batida y sirope de maple

Pancake \$4200

Pancakes, compota de frutas, crema batida y sirope de maple

Croissant relleno \$4000

Croissant francés con queso, huevo y tocino acompañado de chips de la casa

Bowl de frutas \$1900 Pequeño

Frutas de temporada y granola de la casa

\$3000 Grande

Parfait \$2800

Yogurt, frutas, compota de frutas y granola



Opción 1

1 entrada - 3 guarniciones -
1 proteína de 180g o 2 de 90g

\$7000

Entradas

- Rollos de vegetales con salsa de soya dulce y maní
- Empanaditas de queso con chilera de la casa
- Hummus de garbanzo con chips de pita

Proteínas

- Muslo de pollo deshuesado al estilo Tandoori
- Estofado de res con cebolla y pimientos
- Trocitos de cerdo al estilo Pibil
- Pesca del día en salsa roja mexicana

Guarniciones

- Arroz amarillo
- Vegetales de temporada salteados
- Frijoles refritos
- Ensalada criolla de pepino y tomate

Entradas

- Baba Ganoush de berenjenas y ajo rostizado con chips de pita
- Croquetas de yuca y queso con salsa sofrito
- Ensalada de papaya verde, zanahoria y semillas mixtas

Proteínas

- Filete de pechuga de pollo al curry verde
- Panceta de cerdo glaseada con tapa de dulce y romero
- Bife de res al coco
- Pesca del día en salsa de espinaca

Guarniciones

- Puré de papa criollo
- Vegetales salteados con chimichurri argentino
- Arroz con cúrcuma y semillas
- Ensalada verde con vinagreta de manzana y miel

Opción 2

1 entrada - 3 guarniciones -
1 proteína de 180g o 2 de 90g

\$8200

Opción 3

1 entrada - 3 guarniciones -
1 proteína de 180g o 2 de 90g

\$8700

Entradas

- Empanadita argentina de res o capresse
- Ceviche tradicional con chips
- Tartar de atún fresco con aguacate

Proteínas

- Bife de res al hierro
- Filete de pollo en salsa caribeña
- Lomo de cerdo en salsa ponzu de cítricos
- Pesca del día en salsa veracruzana

Guarniciones

- Papas semilla
- Puré de boniato
- Vegetales con mantequilla y ajo asado
- Ensalada verde con arúgula y semillas
- Arroz con semillas y arándanos



Incluye ensalada verde, salsa y sticks

- Lasaña de ragú de res
- Lasaña de pollo
- Berenjena a la parmigiana
- Pastel de yuca con pollo
- Pastel de plátano maduro con carne

Lasañas y pasteles
\$7500

Cheese burger con papas



Pulled pork sandwich

Chifrijo



Pozole

Vigorón



Nachos Machos

Snacks
\$4500

Hummus y vegetales asados

Pollo Caesar

Ragú de res con frijoles y queso



Wraps
\$3500

Jamón, tocino y queso

Roast beef con tomate asado

Babaganoush y vegetales asados



Sandwiches
\$3500

Especiales

Ramen

\$5000

Vegetales, alga nori, huevo y noodles

Cerdo

Pollo

Vegetariano



Paella

Incluye ensalada verde, pan y alioli. Mínimo 10 personas.

Del mar, con mariscos mixtos \$8000

Vegetariana, vegetales de temporada \$7500

Campesina, carnes mixtas \$8300



Pizza

\$4500

Mínimo 4 personas.
Base de tomate, albahaca y queso

Adicionales

Queso búfala \$1.000

Queso parmigiano \$1.000

Jamón \$500

Prosciutto \$1.500

Vegetales \$500



Parrilladas

Todas incluyen chimichurri argentino
60g de cada proteína

Choice

\$8000

Lomo ancho
Muslo deshuesado
Costilla de cerdo
Tortilla
Ensalada verde
Plátano maduro



Premium

\$11.000

Lomito de res
Picanha de cerdo
Suprema de pollo rellena
Antipasto de verduras
Ensalada de papa y tocino
Maíz al grill
Focaccia de la casa

Select

\$8500

Punta de solomo
Panzada de cerda
Filete de pechuga
Papas semilla
Ensalada coleslaw de repollo
Ayotes asados





Bocadillos Salados

\$500

Pastel de carne

Empanada de pollo

Pastel hojaldrado de queso

Enchilada de papa

Quiche Lorraine

Empanadita argentina

Empanada de espinaca y queso

\$1000



Canapé con dip de eneldo y salmón ahumado

**Crostini con dip de queso crema, mermelada de higo,
prosciutto y reducción balsámica**

Pincho caprese con queso bocconcini y jamón curado

**Bruschetta con jalea de tomate, mozzarella fresca y
jamón serrano**

\$1500

Bocadillos Dulces

Muffin de naranja

**Pastel hojaldrado de dulce de leche,
mora, fresa o guayaba**

Mini alfajores

Muffin de chocolate

\$500



\$7000

Galleta de chispas de chocolate

Empanadita de chiverre, piña o guayaba

Profiteroles con mousse de dulce de leche

Tartaleta de frutas

Torta chilena

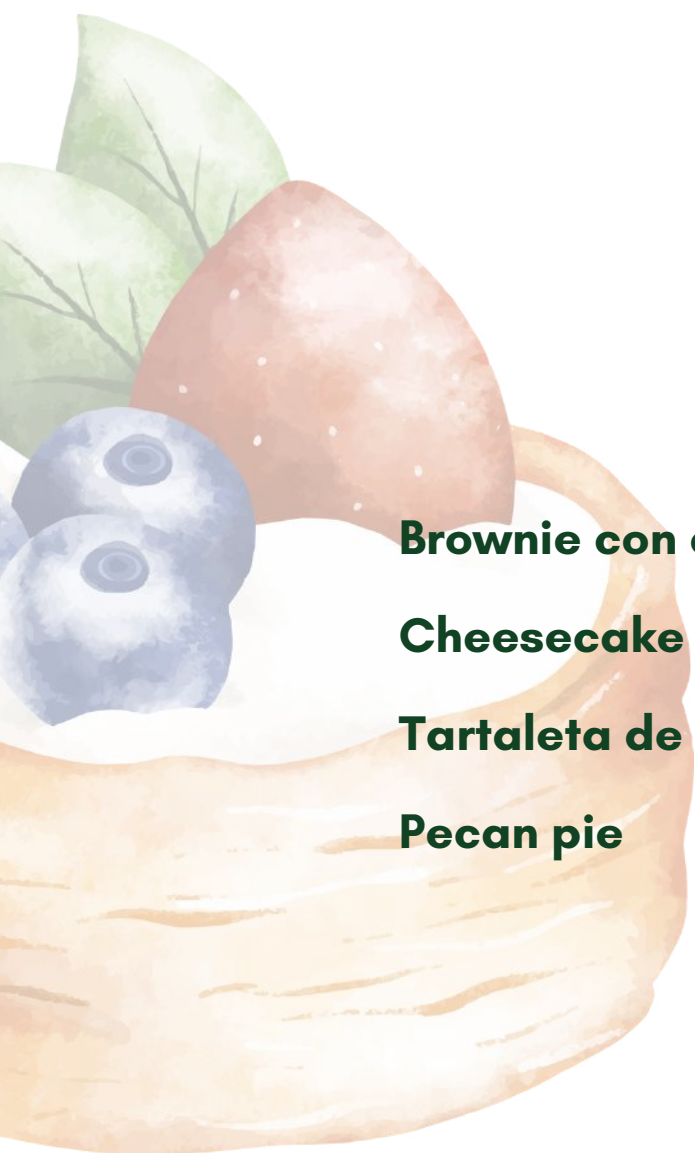
Brownie con caramelo salado

Cheesecake de frutos rojos o maracuyá

Tartaleta de chocolate y avellanas

Pecan pie

\$7500



Postres

3 oz

\$1100



Bavaroise de melocotón o fresa

Arroz con leche

Torta vasca

Flan de caramelo

Mousse de chocolate blanco o oscuro

Trufas de chocolate



Bebidas

\$1100

Bebidas naturales

Gaseosas

Agua mineral embotellada

Agua gasificada

Café (servicio en dispensador)



*Contamos con barra de
cocteles; cervezas y
vinos; y barra de café
(con profesionales a
cargo del servicio)*