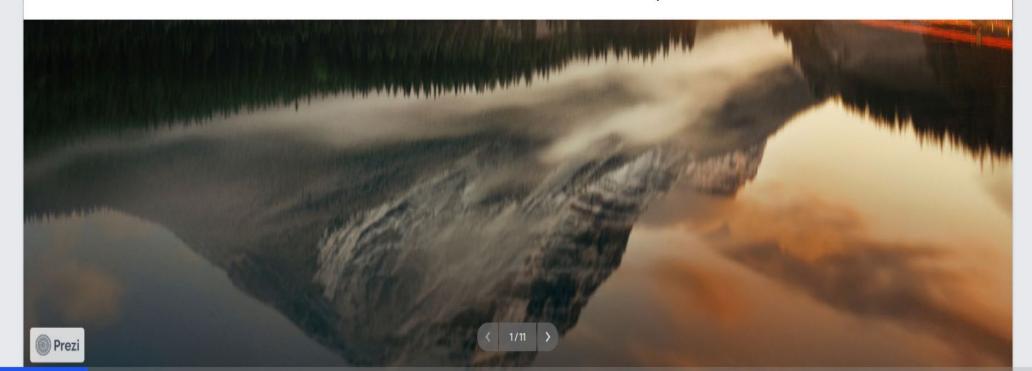


Taller de productos 2021

BIOMIMETISMO

Cristóbal Aboitiz - Juan Pablo Alvarado - Martín Jiménez - Benjamín Silva

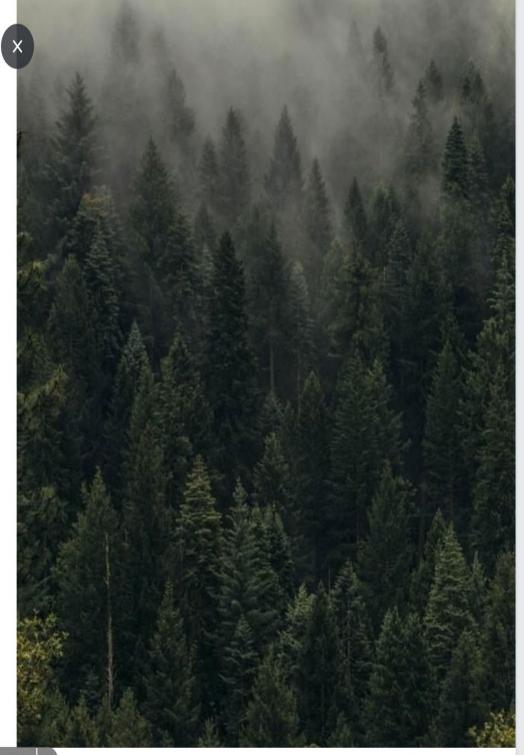


CONCEPTO

Naturaleza

-Crear un menú, inspirado en la naturaleza, en sus lugares, su flora, fauna, etc.

-Crear platos que traigan recuerdos de un lugar en especifico ya sea por su aspecto y sabores.



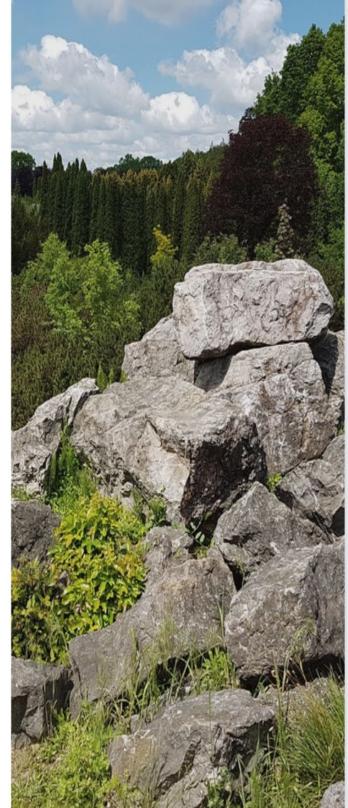
Propuesta de Vajilla

Pierdras



- -Diseño a base de texturas de piedras en servicios.
- -La parte que tiene contacto con la comida de acero inoxidable.

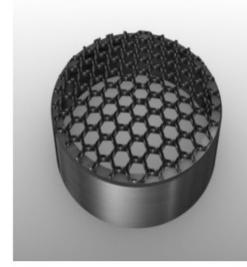








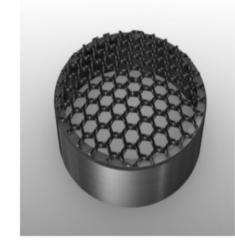
- -Pastel de papa de forma circular, basado en capas de carne, papa y queso.
- Forma pequeña, aprox. 10 cm de diametro, a modo de entrada.
- Diseño de hexágonos asimilando un panal de abejas.
- Molde metálico, resistente a altas temperatura.
- Utilización final de soplete para detalles.







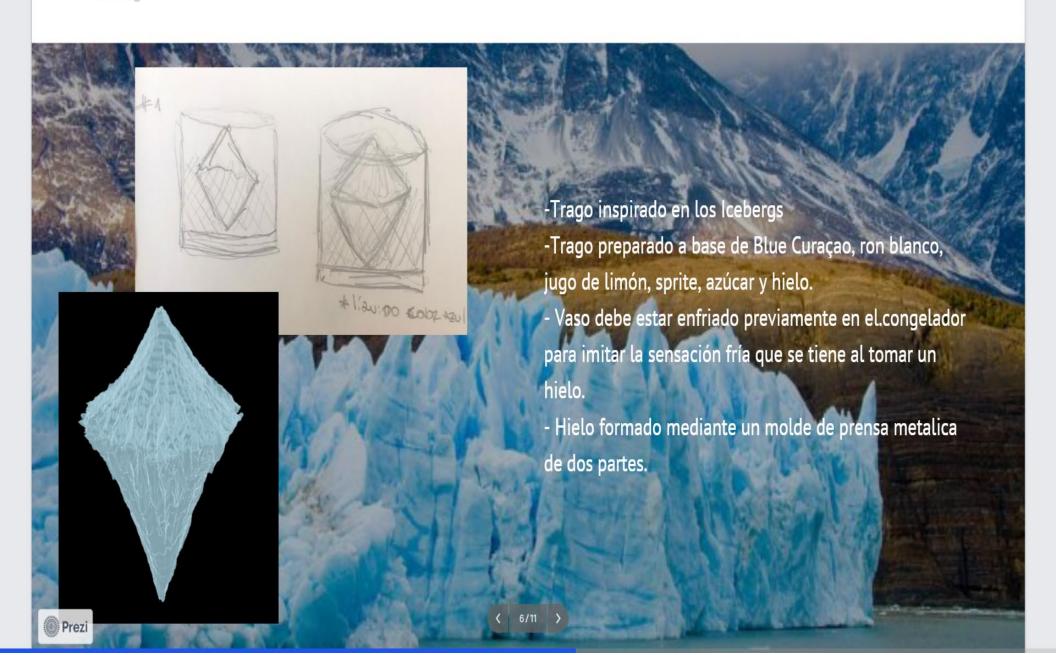
- Tartar de atún de forma circular, con capas de palta, atún, especies y sésamo.
- Forma pequeña, aprox. 10 cm de diámetro, a modo de entrada.
- Diseño de hexágonos asimilando un panal de abejas.
- Molde metálico, para mayor resistencia.
- Sésamo siguiendo el patrón del panal.





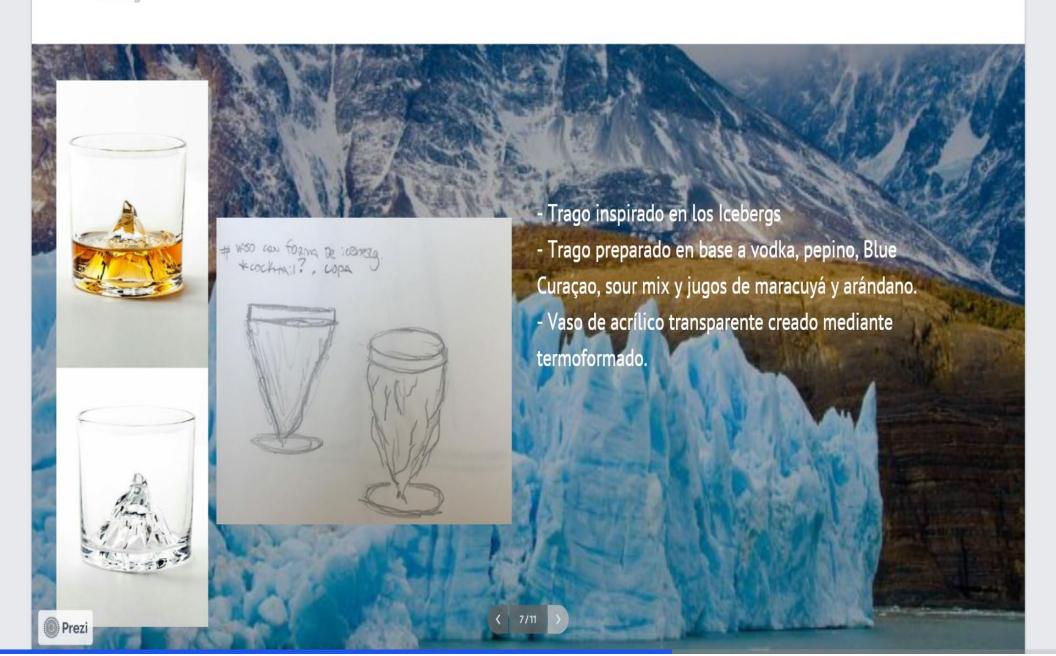
Trago

Iceberg



Trago

Iceberg

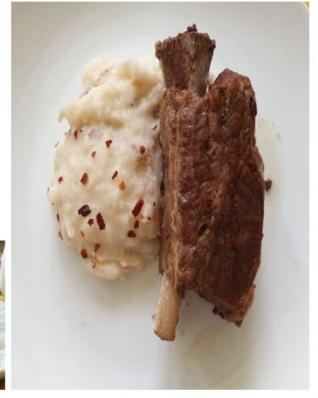




Cordero a fuego lento con puré rústico de papas australes

- -El cordero es una de las principales fuentes proteicas de la Patagonia. Su sabrosa carne permite un mundo de variaciones en acompañamientos.
- -Puré rústico con ají cacho de cabra ahumado.



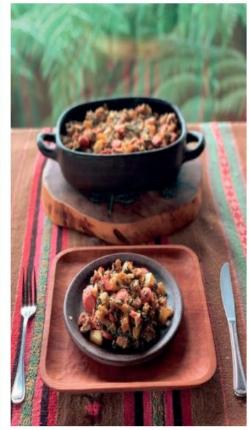




Fricasé Patagónico Vegetariano

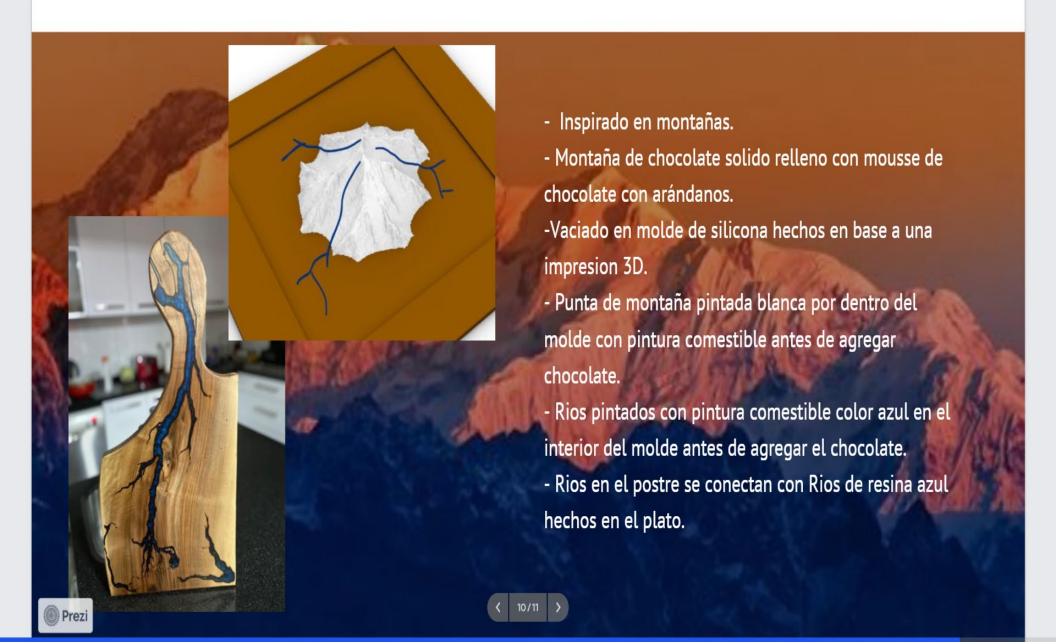
- -Hongos silvestres y Ramaria Patagónica
- -Papas Patagonia
- -Acelga
- -Zapallo italiano
- -Chalota





Postre

Montañas



Postre

Volcanes

