

IGNIS

Diseñamos experiencias
Eventos privados y corporativos



Contáctanos

📞 098 723 2681

📸 ignis_restaurant

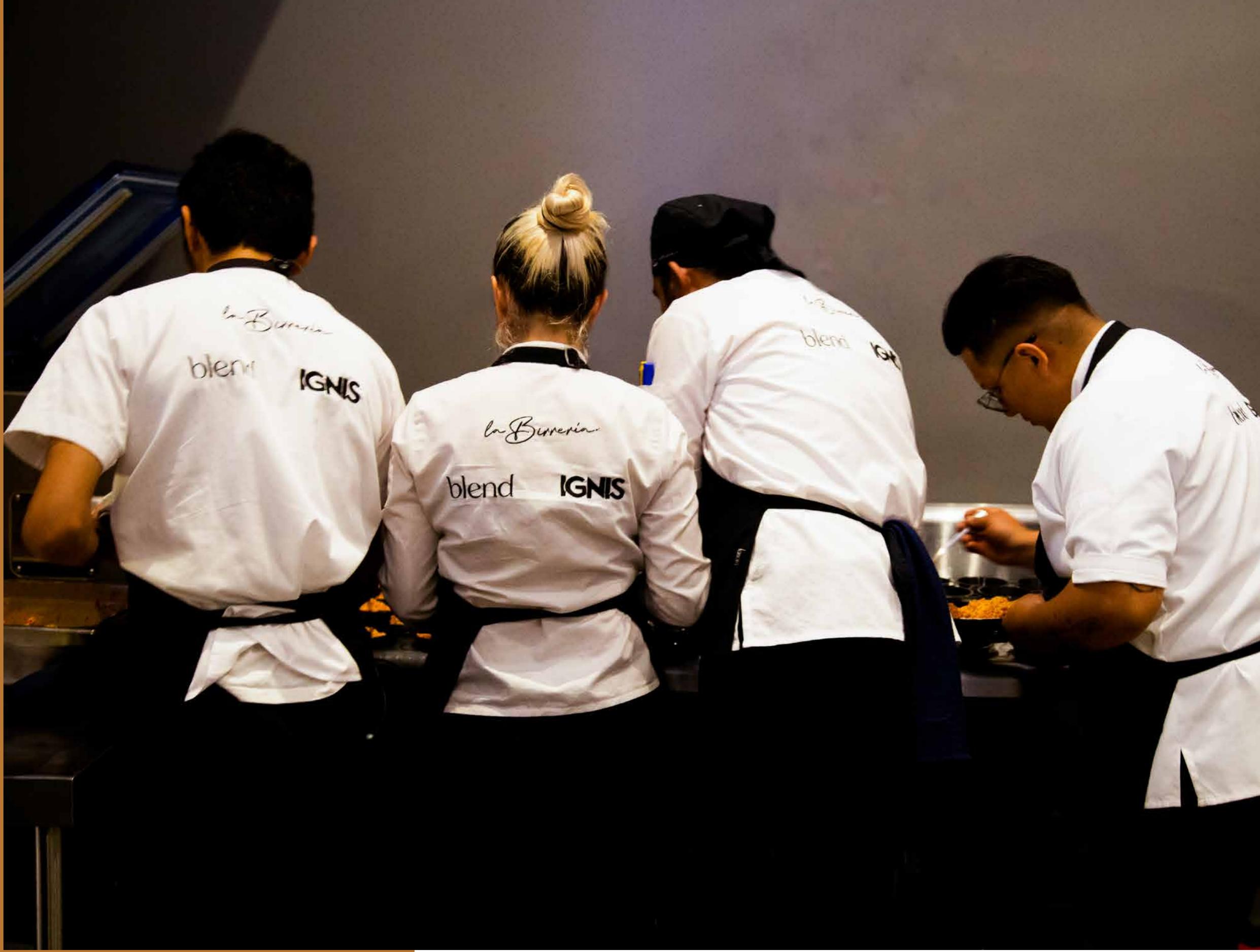
ignis.com.ec

IGNIS EXPERIENCE

Somos arquitectos de momentos.

Por ello, combinamos tus gustos para fusionarlos en una creación única de experiencias, protocolo, música y maridación de vinos y espirituosos.

Hacemos realidad tus sueños





IGNIS ON LOCATION

Es un servicio de chef a domicilio que personaliza la experiencia gastronómica para aquellas ocasiones especiales.

Diseñamos junto a ti la experiencia, la planificación del evento y nos encargamos del maridaje.

*Pesca del día con costra de albahaca



Bienvenida

- Gazpacho verde; ostras, aceite de oliva extra virgen, ají nacional, crostini.
- Panes de masa madre; semillas, cacao, cracker zambo, mantequilla de coliflor asada.
- Crudités; ricota, yogurt, aceite de clorofila, vainita costeña asada, ruibarbo, alazán.

Primer curso

- Ceviche de camarón jipijapa; emulsión de calamar, caldo de chile rojo, pepinillo, aceite de aguacate, cebolla roja, aceite de oliva extra virgen, quinua, chulpi, crocante de plátano verde.

Tercer curso

- Pulpo a la parrilla; Aguturma ahumada, oca roja, ajo negro, yogurt, chimichurri, mizuna orgánica.

Quinto curso

- Pesca encocada; Pesca de Manabí, leche de coco, ají asiático, berro.

Segundo curso

- Ol asada a la parrilla; Kimchi de 60 días, chutney de maní, mermelada de limón marroquí, cilantro, alga nori, cebolla crocante.

Cuarto curso

- Crepe cuy; maíz morado, cuy asado y crocante, palmito encurtido, cilantro.

Sexto curso

- Raviolón; de ternera cocida a la leña, crumble de quinua y maíz, beurre blanc, jus.

Séptimo curso

- Mango verde; Helado de mango, cremoso de maracuyá, mango verde asado a la parrilla, gel de limón, aire de ácido.

01

Degustación
de
Experiencias

*Tiradito jipijapa



Menú tres tiempos

Opción 1

Entrada

- Empanadas de morocho (Carne mechada cocida en horno de leña, ají de la casa)
- 2 unidades

Principal

- Pesca del día a la parrilla (Salsa de limón, sauvignon blanc, costra de brioche, albahaca, ratatouille)

Postre

- tres leches (Bizcocho húmedo de cacao, tres leches de cacao, ganache montada de chocolate 56%)

Opción 2

Entrada

- Croquetas de seco de chivo (Cocido en horno de leña. Acompañamiento de ají de la casa.
- Incluye: 2 croquetas apanadas con queso gruyer. 2 croquetas tipo corviche en masa de verde y maní.)

Principal

- Salmón asado y vegetales sellados al carbón (Crema de alcaparras, eneldo, sauvignon blanc y limón. Zucchini, espárragos, baby zanahoria, baby portobello, mézclum)

Postre

- Opera (Geneoise de almendra, crema de café, ganache de chocolate 56% y brillo de cacao)

Opción 3

Entrada

- Tiradito de pesca fresca (Emulsión de eucalipto y vino rose)

Principal

- Rack de cordero a la parrilla (Salsa de pistacho, risotto de hongos de temporada, gruyere, mézclum)

Postre

- Panna cotta de yogurt (Yogurt, crumble de brioche, coulis de frutos rojos, gomitas de maracuyá y avellana crocante)

02

Menus 360



03

Para
compartir

Bienvenida

- Croqueta de chivo; Cocido en horno de leña, ají de la casa.

Primer curso

- Ceviche cigala; Emulsión de calamar, caldo de chile rojo, pepinillo
- Remolacha; Pickles de remolacha baby orgánica, brócoli rostizado

Tercer curso

- Short rib; ahumado, cocido a baja temperatura durante 12 horas, glaseado al jasper
- Lechón; Cocido en horno de leña, aguacate a la brasa, fermento de chicha de Jora, ají de la casa
- Sides; Papa y mani, soychum asado, Alcachofa, Col kimchi, Berro y aguacate.

Segundo curso

- Chinchulín; Espuma de maní, papa chaucha confitada
- Molleja; Glacé de res, espuma de choclo trufada, pimienta de sichuan, achiotillo, tostado de maíz morado.

Cuarto curso

- Stick; caña de azúcar, jus de caña y chocolate
- Creme brulee; vainilla, maqueño lacto fermentado a la parrilla, sal prieta



Opción 1

- **2 bebidas soft**
aguas, café americano, espresso, gaseosas, té, infusiones
- **2 cocktails**
Margarita, Mojito, Moscow Mule, French 76, Mambeado, Roobostini

Opción 2

- **2 bebidas soft**
aguas, café americano, espresso, gaseosas, té, infusiones
- **4 cocktails**
Margarita, Mojito, Moscow Mule, French 76, Mambeado, Roobostini

Bebidas soft ilimitadas

- **aguas**
- **café americano**
- **espresso**
- **gaseosas**
- **té**
- **infusiones**



Banda The Mash

The Mash es una agrupación de entretenimiento musical ecuatoriana con más de 10 años de trayectoria, consolidándose como una de las propuestas más importantes de shows en vivo para eventos a nivel nacional. Ahora es la encargada de todos los shows en vivo de los locales del Grupo La Birrería (La Birrería, Ignis y Blend), durante más de 6 años.

Dentro del medio del entretenimiento privado, es una de las mejores bandas que harán tu evento inolvidable.

Banda profesional de 9 integrantes

- Dos cantantes
- 60 minutos
- Géneros variados como rock, pop, funk, disco, baladas y covers
- acusticos

Banda profesional de 6 integrantes

- Dos cantantes
- 60 minutos
- Géneros variados como rock, pop, funk, disco, baladas y covers
- acusticos

Banda profesional de 4 integrantes

- Un cantante
- 60 minutos
- Géneros variados como rock, pop, funk, disco, baladas y covers
- acusticos

Formatos Acusticos

- Duos
- Trios
- Cuarteto

*Cafe Latte



Opción 1

Salados

- Tortilla Española
- Empanada de Verde
- Empanada de Morocho
- Mini Arepas
- Camarones al Ajillo
- Ceviche Jipijapa
- Tequeño de Chistorra
- Mozzarella sticks
- Pulled pork sliders
- Quesadilla de pollo ahumado y queso
- Chistorra
- Buffalo chicken poppers
- Esquites
- Taco al pastor
- Guacamole de mango y totopos
- Tostada de salmón

Dulces

- Cheesecake Bites
- Churros
- Tres leches de cacao
- Mini golfeado
- Tartaleta de frutos rojos
- Pie de manzana de limón curd
- Tartaleta de maracuyá curd
- Tartaleta de cremoso de chocolate y frambuesa
- Profiterol relleno de crema chantilly
- Profiterol relleno de crema tiramisú
- Shot de mousse de chocolate blanco y compota de frutos rojos
- Shot de tiramisú
- Shot selva negra
- Shot lemon pie
- Helado de paila

Opción 2

Salados

- Mini Paella
- Bao Pork Belly
- Empanada de Short Rib
- Fresh springrolls
- Gravlax
- Carpaccio de Res
- Nigiri de Salmón Ahumado
- Arancini
- Tartar de Res
- Gazpacho
- Ostra y hielo seco
- Croquetas de chivo
- Taco de lechón
- Timbusha Xiao long bao
- Mollejas
- Flatbread de salami, queso, rúcula y balsámico

Dulces

- Mini Avelina
- Milhojas
- Tres Leches Baileys
- Mochis
- Algodón de azúcar de eucalipto (nubes)
- Creme brulee

06

Executive
Room

*Desayuno para compartir



Opción 1

- Canasta de pan
- Cazuela
- Waffles cacao
- 1 jugo natural
 - Elegir: naranja, mora, naranjilla o mora
- 2 bebidas soft
 - Americano, Espresso, gaseosas o agua con gas y sin gas
- 1 mimosa

Opción 2

- Canasta de pan
- Cazuela
- Waffles cacao
- 1 jugo natural
 - Elegir: naranja, mora, naranjilla o mora
- 2 bebidas soft
- 1 mimosa

*Creme brulee



Opción 1

Salados

- Tortilla Española
- Empanada de Verde
- Empanada de Morocho
- Mini Arepas
- Camarones al Ajillo
- Ceviche Jipijapa
- Tequeño de Chistorra
- Mozzarella sticks
- Pulled pork sliders
- Quesadilla de pollo ahumado y queso
- Chistorra
- Buffalo chicken poppers
- Esquites
- Taco al pastor
- Guacamole de mango y totopos
- Tostada de salmón

Dulces

- Cheesecake Bites
- Churros
- Tres leches de cacao
- Mini golfeado
- Tartaleta de frutos rojos
- Pie de manzana de limón curd
- Tartaleta de maracuyá curd
- Tartaleta de cremoso de chocolate y frambuesa
- Profiterol relleno de crema chantilly
- Profiterol relleno de crema tiramisú
- Shot de mousse de chocolate blanco y compota de frutos rojos
- Shot de tiramisú
- Shot selva negra
- Shot lemon pie
- Helado de paila

Opción 2

Salados

- Mini Paella
- Bao Pork Belly
- Empanada de Short Rib
- Fresh springrolls
- Gravlax
- Carpaccio de Res
- Nigiri de Salmón Ahumado
- Arancini
- Tartar de Res
- Gazpacho
- Ostra y hielo seco
- Croquetas de chivo
- Taco de lechón
- Timbusha Xiao long bao
- Mollejas
- Flatbread de salami, queso, rúcula y balsámico

Dulces

- Mini Avelina
- Milhojas
- Tres Leches Baileys
- Mochis
- Algodón de azúcar de eucalipto (nubes)
- Creme brulee

08

Bocaditos

la Birrería.
GRUPO

IGNIS

FUEGO  MOMENTOS

 ignis_restaurant

 ignisrestaurante

ignis.com.ec

la Birrería.
EAT · DRINK · LISTEN

 labirreriacumbaya

 La Birrería - Cumbayá

labirreria.com.ec

blend

BUNS & DRINKS

 blend.restaurant

 blendbuns

blend.com.ec