

Mayo.

6 y 7

2017

30

HORAS

**Cocinando NON STOP!**

elcielo●

Juan Manuel Barrjentos

Siempre tenemos un motivo para hacer de ElCielo un espacio cercano a todos.

Este **6 y 7 de mayo** viviremos una maratón de 30 horas de servicio sin interrupción, con la mejor música, los mejores tragos y la mejor selección de platos de **ElCielo** y nuestro chef **Juan Manuel Barrientos**.

elcielo●  
Juan Manuel Barrientos

**#ElCielo30horas** es la excusa perfecta para conocer ElCielo Restaurant con tus amigos, familia y conocidos, y la oportunidad ideal para acercarte a la cocina de vanguardia e innovación.

¿Qué ofrecemos?

**BRUNCH**

**ALMUERZO**

**EXPERIENCIA**

**CENA**

**FIESTA**

**elcielo●**

Juan Manuel Barr<sub>1</sub>entos

## Menú

MENÚ		BRUNCH
Momento	Plato	Plato
Toalla	Toalla ecológica biodegradable	Toalla
Shots	Bellini de durazno criollo.	Frutas en ozmosis acelerada( sandia, Piña, pera ).
	Camu camu y vino blanco.	Gravlax de salmón y eneldo.
	Pina asada, coco, tequila y ron	Papas en aceite de trufa, huevos y pesto de estargon.
Snacks	Crocante de morcilla y queso	Papardelle de ropa vieja
	Terxutaras del maíz.	Tostada francesa, albahaca y aceite de oliva.
	Tiradito de salmón.	<b>COCTELES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>The grass: Gin, jugo de pepino, jugo de limón, simple syrud, cintas de pepino</li> <li>Spicy margarita: Tequila, jalapeño syrud, jalapeño verde, zumo de limón, espuma st Germain, sal negra</li> <li>Sky: Prosecco, espuma de st Germain, flores orgánicas</li> <li>Sunset: Vodka, jugo de cramberry, jugo de piña, hibiscus syrud</li> </ul>
Spa	newtoterapia	
Pan	árbol de la vida	
Sopa	Sopa de espinaca y papas rascoldo	
Pesca	Pesca blanca del día, cubierta en quinua y champiñones.	
Ave	Ravioli liquido de gallina y espuma de maíz.	
Cerdo	Cerdo mariposas amarillas.	
Postre 1	Pan y Mantequilla.	
Postre2	Amazonas.	
Café	Cafetal.	
Confite	Merengue de aguardiente	
Pétalos	Pétalos de eucalipto.	

#ElCielo30Horas... una experiencia inolvidable para degustar, compartir y celebrar los primeros 10 años de nuestro restaurante en Medellín.

## Información de interés

### Turnos y precios de reserva

- Sábado 6 de mayo, **9am a 12m**: Brunch \$ 70.000 incluye mimosas (50mil sin mimosas)
- Sábado 6 de mayo, **12m a 4pm**: Almuerzo \$ 110.000
- Sábado 6 de mayo, **4pm a 8pm**: experiencia \$ 90.000
- Sábado 6 de mayo, **8pm a 12pm**: Cena \$ 110.000
- Domingo 7 de mayo, **12pm a 5am**: Fiesta \$50.000
- Domingo 7 de mayo, **5am a 9am**: amanecer brunch \$ 50.000 sin mimosa
- Domingo 7 de mayo, **9am a 4pm**: Brunch after: \$ 70mil incluye mimosas (\$ 50mil sin mimosas)

Cada turno tiene un precio variable, de acuerdo al horario. Los precios van desde los 50 mil hasta los 110 mil por persona.

\*Las reservas solo están disponibles para parejas o grupos en números pares.

\*Los pagos se realizan por transferencia o consignación luego de verificar la disponibilidad de mesas y turnos durante las fechas indicadas.

\*A cada cliente se le asigna un código de identificación único, no transferible.

elcielo●

Juan Manuel Barr<sub>1</sub>ientos

---

Mayo 6 y 7 2017

30 Horas

COCCINANDO  
NON STOP

elcielo●

Juan Manuel Barr<sub>1</sub>ent<sub>0</sub>s

---

Mayor información en la línea 350 546 0180

Carrera 32 No. 5G-38, Medellín | Correo: [elcielo@elcielococinacreativa.com](mailto:elcielo@elcielococinacreativa.com) | [www.elcielorestaurant.com](http://www.elcielorestaurant.com)