

## DESCRIPCION EMPRESA

El RESTAURANTE LA GRAN ESTACION es una empresa con 8 años de experiencia en el mercado de la gastronomía, especializado en comida típica colombiana y parrilla, resaltando sabores tradicionales de Nariño y Colombia.

Nuestro propósito es conservar y transmitir a las nuevas generaciones nuestras tradiciones culinarias, así mismo apoyar a los productores agropecuarios y proteger la biodiversidad agrícola de la región.

Requisitos específicos:

- Propuesta de menú/plato/alimento (debe ser elaborado y empacado previo al ingreso al encuentro, en empaques reciclables o biodegradables).

### Menú

FRITO PASTUSO: 250 gramos de pierna de cerdo, acompañado de papa al vapor, choclo, yuca y habas sobre una cama de crispetas empacado en una bandeja de material biodegradable. Su temperatura de cocción se mantiene en samovares.





**TAMAL DE PIPIAN y CHORIZA SANDONEÑA:** amasijo de añejo, relleno de papa con maní y trozos de choriza sandoneña, envuelto en hoja de achira. Servido en plato biodegradable.

**TAMAL DE JUANESCA:** amasijo de añejo, relleno de 12 ingredientes (calabaza, choclo, maíz tierno, frijol tierno, habas, ollocos, quesillo, huevo, papa mura, maní, atún y camarón) que componen el plato tradicional de Juanesca, envuelto en hoja de achira. Servido en plato biodegradable.

**SANDUCHE DE BONDIOLA:** corte de bondiola de cerdo al horno en salsa de miel de caña, en pan artesanal acompañado de lechuga, tomate y cebolla morada, acompañado de papas chips criollas.

**CHAMPUS** bebida tradicional a base de maíz, piña, mote, y miel, fermentado con hierbas aromáticas. Empacado en vaso de 10 Oz termosellado.

