



GPO SOLUTIONS
HACEMOS QUE LAS COSAS SUCEDAN



GPO SOLUTIONS
HACEMOS QUE LAS COSAS SUCEDAN



CAJA GOURMET EXPERIENCIA BULL & TANK

En GPO solutions, sabemos que el aislamiento ocasionado por el brote mundial de Covid-19 nos ha dejado vulnerables.

La mayoría de nosotros nos encontramos en casa, intentando vivir en la normalidad, extrañando a los que más queremos, trabajando en frente de un computador o vía telefónica, y deseando que esto pase pronto para retomar nuestro estilo de vida.

Tenemos un largo camino por delante, el gobierno federal ha comunicado una extensión de las medidas de distanciamiento hasta el **30 de Mayo** y aún no sabemos si será el final...

Es por esta razón, que ahora más que nunca, es una necesidad mantenernos en contacto con aquellos que amamos, buscar nuevas experiencias y demostrar amor de formas distintas.



Hemos diseñado en alianza con el grupo Bull & Tank de Daniel Ovadía y Salvador Orozco, una serie de “cajas de conexión”, regalos personalizados para compartir lo mejor de la gastronomía en la puerta de tu hogar.

Estos dos jóvenes cocineros se unieron en el 2010 con un objetivo: crear restaurantes. Hoy, cuentan con más de una decena de proyectos andando, entre ellos Nudo Negro, Merkava, Punta Corcho, Peltre, Paraguero y Frenchie entre otros.

Daniel Ovadía se hizo acreedor del Premio al Mérito Empresarial Restaurantero en la categoría de “Joven Emprendedor” en el 2016, y se dio a conocer a nivel internacional por su restaurante Paxia. Por otro lado, el “Gallo” Orozco, como comúnmente se le conoce en la industria gastronómica ganó el premio en el 2019 como Chef revelación en los Food and Travel Reader Awards.



CONNECTION BOX

NUESTRAS OPCIONES



Un regalo para aquellos con los que
deseamos compartir un poco de
felicidad a través de la gastronomía.



1

PAXIA REGRESA POR UN DÍA

Un menú degustación en casa recordando a los viejos clásicos, esos que tantas alegrías nos dieron del 2005 al 2015

2 P X



Un Menú empacado, pre-preparado, listo para calentarse, montar y servir; acompañado de una botella de vino mexicano Mar de Fondo.

Además, incluye una sesión online con el chef donde armará 3 de los platillos contenidos en su caja y un booklet con instrucciones del resto para que puedan crear un plato digno de cualquier restaurante en la comodidad de su casa.



EL MENÚ

Tortitas Ahogadas de carnitas de ternera.

Sopes de Cochinita Pibil acompañados de salsa habanera, cebolla morada y limón.

Quesadillas Oaxaca rellenas de pollo con mole negro, cubiertas de azúcar y acompañadas de mole-chocolate.

Sopa de frijol negro, queso de puerco de Mexicaltzingo, chochoyotes, cema de rancho y epazote.

Lasaña de Chicharrón en salsa verde.

Chile relleno arropado con Tlanemololli de pollo, queso y un toque de nuez.

Mole Carretero con pechuga de pato, pure de camote-guayaba y platanitos crujientes con limón y sal.

Codillo de Cerdo estofado y glaseado, reducción de tuetano, verdolagas, frijol, chile de árbol y tortillas de maíz para taquear.

Buñuelos, guayaba y piloncillo.



*Menú tentativo, puede variar dependiendo de la fecha de aprobación y los ingredientes disponibles.



Nueve platillos ideados para compartir en casa, con lo mejor de la comida de calle Asiática.

2 P X



Un Menú empacado, pre-preparado, listo para calentarse, montar y servir; acompañado de una botella de vino mexicano Mar de Fondo.

Además, incluye una sesión online con el chef donde armará 3 de los platillos contenidos en su caja y un booklet con instrucciones para el resto, para que puedan crear un plato digno de cualquier restaurante en la comodidad de su casa.



EL MENÚ

Hokkien mee: Noodles de huevo y fideos de arroz con camarón, calamar, pork belly, acompañado de cebolleta, cilantro, orégano y limón.

Club Sandwich de tonkatsu: Pan jala sellado con mantequilla, milanesa empanizada de cerdo, mayonesa japonesa y salsa tonkatsu “Nudo negro”

Tacos de cabeza de res a las brasas: Tortilla de maíz criollo, kimchi coreano, con salsa cruda y aguacate.

Costilla de cerdo En Jerk jamaicano, pipian-curry de quelites, salteado de soya, jengibree, ajonjolí y cebollita cambray.

Camarones fritos con mantequilla y cereal Chile serrano rojo, albahaca y mayonesa japonesa con Sriracha, shichimi y masago.

Baos al vapor Rellenos de pollo con chichilo negro, sellados en mantequilla café, ajonjolí y cebolleta.

Dumplings de pato Lima Kaffir, leche de almendra, aceite de avellana, ejotes, setas, chile ahumado.

Kimchi rice Arroz blanco al wok con kimchi coreano, salsa soya, huevo, bok choy a las brasas, cebolleta y ajonjolí.

Chessecake baklava Jamaica, Romero y helado de rosas



*Menú tentativo, puede variar dependiendo de la fecha de aprobación y los ingredientes disponibles.





Comparte en casa una comida family-style en tres tiempos con la clásica cocina francesa de Frenchie.

2 P X



Un Menú empacado, pre-preparado, listo para calentarse, montar y servir; acompañado de una botella de vino mexicano Mar de Fondo.

Además, incluye una sesión online con el chef donde armará preparará online con ustedes la receta completa de uno de los platillos, además de contener un booklet con la preparación del montaje de los tres platos.



EL MENÚ

Sopa de Cebolla

Gratinada con queso Gruyère y Parmigiano Reggiano

Pato entero en presa

A la naranja con Vin d'Orange hecho en casa
acompañado de endivias glaseadas.

Tarta de chocolate y nuez

Con helado de praliné

*Menú tentativo, puede variar dependiendo de la fecha de
aprobación y los ingredientes disponibles.





CONNECTION BOX



GPO SOLUTIONS
HACEMOS QUE LAS COSAS SUCEDAN

CONTÁCTANOS



55 1555-3200 | 55 2443-4354



Presidente Masaryk 25, Polanco V Sección
Miguel Hidalgo CDMX 11570



sergio.garay@gposolutions.net



GPOSOLUTIONS.NET

