

# LYON

ROOTS

---

CATÁLOGO DE VINAGRETAS

 @lyon\_bakery\_cl

## LYON ROOTS

Sabores que celebran lo natural, lo fresco y lo nuestro.

En cada cocina existen detalles capaces de transformar un plato común en una experiencia memorable. Las vinagretas son uno de esos secretos: pequeñas dosis de sabor que equilibran, realzan y cuentan una historia.

En este catálogo reunimos una selección curada de vinagretas artesanales –tradicionales, navideñas y contemporáneas– pensadas para acompañar tus ensaladas, proteínas, panes, preparaciones frías y calientes.

Cada una ha sido desarrollada con ingredientes frescos, técnicas simples pero precisas, y un enfoque gourmet que honra la identidad de nuestra cocina caleña y latinoamericana.



## PEBRE FRESCO

### **Vibrante, herbal y auténtico.**

El pebre es un homenaje a la cocina chilena, reinterpretado con frescura y equilibrio para nuestra mesa. Su mezcla de tomate, cebolla, cilantro y limón crea una vinagreta viva, jugosa y llena de carácter.

### **Maridajes**

- Carnes a la parrilla (sobre todo costilla, chunchullo y cerdo)
- Empanadas fritas o al horno
- Ensaladas rústicas con papa, maíz tierno o habichuela
- Arepas y panes artesanales

## VINAGRETA DE PIMENTÓN ASADO

### **Dulce, ahumada y seductora.**

El pimentón pasado por la llama desarrolla un dulzor profundo y un aroma irresistible. Esta vinagreta combina ese ahumado natural con acidez suave y textura aterciopelada, perfecta para platos que necesitan un toque cálido y sensual.

### **Maridajes**

- Ensaladas templadas con pollo o vegetales asados
- Pastas frías
- Burratas y quesos suaves
- Sandwiches gourmet (ideal para Lyon Roots)
- Arepas y panes artesanales

## VINAGRETA BALSÁMICA CLÁSICA

### **Elegante, oscura y equilibrada.**

El balsámico aporta una dulzura refinada que, al mezclarse con aceite y hierbas, crea una vinagreta profunda y sofisticada. Es una de esas recetas que nunca fallan y elevan cualquier plato.

### **Maridajes**

- Ensaladas mediterráneas con queso feta o mozzarella
- Carpaccios de res o zucchini
- Verduras grilladas
- Pollo a la plancha o al horno

## VINAGRETA DE PESTO

### **Verde, fresca y aromática.**

Un pesto ligero convertido en vinagreta. Al combinar albahaca, ajo, frutos secos y aceite con un toque ácido, obtenemos un aderezo brillante que perfuma cualquier preparación con elegancia italiana.

### **Maridajes**

- Ensaladas con pasta o tomate cherry
- Papas doradas
- Sándwiches artesanales
- Pescados blancos y pollo

## CHIMICHURRI ARGENTINO

### **Herbal, picante y apasionado.**

Una receta tradicional trabajada con precisión: perejil fresco, ajo, orégano y vinagre que juntos crean una vinagreta intensa, llena de vida y perfecta para realzar carnes sin opacarlas.

### **Maridajes**

- Carnes a la parrilla
- Choripanes
- Papas asadas
- Vegetales grillados, especialmente zucchinis y berenjenas

## ANTIPASTO DE TOMATE ASADO

Tomates lentamente asados que concentran su dulzor natural, mezclados con aceite de oliva y especias aromáticas.

Su sabor es profundo, ligeramente caramelizado y delicadamente ácido.

### **Maridajes**

Perfecto con pan de masa madre rústico, focaccia, burrata fresca o acompañado de vino blanco seco o rosado.

## DIP DE CARNE AHUMADA

Crema untuosa con carne ahumada de sabor intenso y notas tostadas que evocan fuego y tradición.

Rico, equilibrado y absolutamente irresistible.

### **Maridajes**

Ideal con pan artesanal, tostadas crujientes o galletas saladas.

Acompaña muy bien con cerveza tipo amber ale, vino tinto joven o vino Malbec.

# ADEREZO DE FINAS HIERBAS

Suave y aromático, con una mezcla fresca de hierbas seleccionadas que aportan notas verdes y elegantes.

Ligero, pero lleno de carácter.

## **Maridajes**

Excelente para ensaladas frescas, vegetales asados, pollo a la plancha o como dip ligero para pan de masa madre.

Combina muy bien con vino blanco tipo Sauvignon Blanc.



## EDICIÓN NAVIDEÑA SABORES QUE CELEBRAN

### VINAGRETA DE LULO Y PANELA

#### **Dulce, ácida y profundamente caleña.**

Inspirada en la frescura del Pacífico y en el dulzor ancestral de la panela, esta vinagreta captura el espíritu alegre y tropical de la Navidad caleña. Su color vibrante y su aroma frutal la convierten en una pieza central de cualquier mesa festiva.

#### **Maridajes**

- Ensaladas con frutas frescas
- Pollo frío, cerdo ahumado
- Empanaditas, aborrajados o deditos de queso
- Quesos blancos suaves

## VINAGRETA DE AJÍ DULCE

### CALEÑO NAVIDEÑO

#### **Aromática, dulce y llena de tradición.**

El ají dulce, con su fragancia cálida y color navideño, se une al limón mandarina para crear una vinagreta que ilumina cualquier plato. Es ligera, fresca y perfecta para darle un aire festivo a tus preparaciones.

#### **Maridajes**

- Ensaladas verdes y repollos crocantes
- Carnes navideñas: cerdo glaseado, perrnil o jamón
- Pandebonos rellenos o waffles salados
- Platos fríos para buffets

## VINAGRETA DE PIÑA

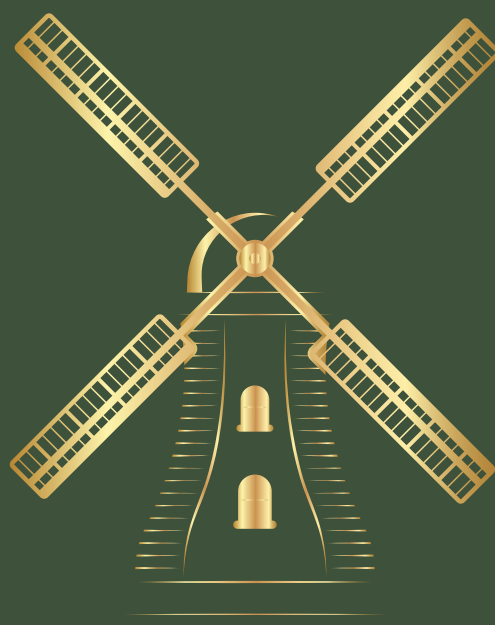
### ASADA CON JENGIBRE

#### **Ahumada, dulce y cálidamente navideña.**

La piña caramelizada aporta un dulzor natural que se equilibra con el toque picante del jengibre. Es una vinagreta tropical con espíritu festivo, ideal para quienes disfrutan sabores que abrazan y sorprenden.

#### **Maridajes**

- Cerdo horneado, lomo navideño, jamón glaseado
- Ensaladas de repollo, zanahoria o espinaca
- Aborrajados mini o patacones
- Ensaladas con nueces o pasas



# LYON

ROOTS

---

 @lyon\_bakery\_cl

 301 238 7327