



Carta de buffet Criollo

Precio: S/50

Carta de buffet criollo

Entradas:

Anticuchos de corazón de res
Yuquitas fritas y papas amarillas con salsa huancaína y /o ocopa
Tamales de chancho o de pollo
Causa con pollo y palta
Sangrecita de pollo
Solterito arequipeño
Rocoto relleno con carne
Pastel de papa
Pulpo al olivo
Causita de mariscos
Choritos a la chalaca
Tacacho con cecina
Plato fondo:
Cau- cau de mondoguito italiano
Carapulcra chichana
Adobo de chancho
Escabeche de pollo
Seco a la norteña
Ají de gallina
Olluquito con tiras de lomo
Lomo saltado con papas fritas
Seco de chavelo con lomo y cecina
Chanfainita
Pachamanca a la piedra

Guarniciones:

Arroz verde
Frejoles con tocino ahumado
Arroz blanco con choclo
Camote glaseados con naranjas al almíbar
Yuquitas crocantes
Sopa seca chinchana
Arroz con pimientos
Papitas amarillas, huayro o andinas

Postres:

Frejol colado
Ranfañote
Picarones
Pie de limón con merengue
Suspiro a la limeña, guanábana o lúcuma
Tres leches
Selva negra
Arroz con leche con coco y naranja
Budín de chancay

Salsas:

Salsa a la huancaína
Salsa de ocopa
Salsa de rocoto
Salsa de huacatay
Rocoto picado de casa
Salsa criolla
Vinagreta