



Menú internacional

Precio: S/130

Bocaditos

- Canapés con prosciutto y queso de crema
- Cuchara china de cochinillo confitado y membrillo
- Voulevant de duxela de champiñones y pollo Salteado
- Voulevant de ají de gallina
- Tequeños de lomo saltado y guacamole
- Mini brochetitas de pollo, pimiento y piña
- Boliyucas con salsa de ají amarillo y rocoto
- Empanaditas de cordero al romero o carne de res
- Langostinos al panko en miel de maracuyá
- Causitas de rocoto con grille de pollo
- Champiñones rellenos gratinados
- Tostaditas con pate de pato
- Canapés de carpaccio de lomo
- Canapés de trucha ahumada
- Mini tartaletitas de pollo con champiñones y pimientos
- Mini tartaletitas de pollo
- Mini quesadillas de langostino
- Chucharitas china de tuna tartare
- Cucharita china de pulpo al olivo e hilos de camote
- Mousse de roqueford y caviar
- Mousse de alcachofa con langostinos
- Mousse tricolor de verduras
- Tempura de langostinos en salsa oriental
- Val au vent rellenos de prosciutto y queso
- Champiñones a la florentina
- Pinchos de alcachofas con champiñones
- Carpaccio de salmon con paltas y tostaditas
- Blinis con tomate, mozzarella y pesto
- Blinis con salame y tomate con confitado

5 Once

Satay de pollo con salsa de maní

Entradas

Causa de langostinos

Conchitas a la parmesana gratinadas

Vitello tonnato

Tomates provenzal

Pulpo al olivo

Quiche de espinaca con cebolla caramelizada y blue cheese

Quiche de pollo a las finas hierbas

Quique loraine

Terrina de cola de buey

Terrina de patitas de cerdo

Canelones a los tres quesos

Canelones de creps verde con farsa de queso, alcachofas y espinaca en salsa de tomate

Tuna tartare

Carpaccio de lomo fino, alcaparras, lonchas de queso parmesano y reducción de balsámico

Carpaccio de salmón con salsa maltesa

Aumunier de queso fresco, choclo y ají amarillo

Jaluse a la muselina de lenguado y salsa al vino blanco

Graved lax en salsa de mostaza con blinis clásicos

Guarniciones

Arroz al olivo

Arroz a la florentina

Arroz árabe

Arroz Pilaff

Arroz madras

Arroz primavera

Gratan de papa dolphinoise

Papas darphine

Papas risole

Papas duquesa

Papas leonesa

Puré de papas

Endivias braseadas

5 Once

Tartatin de cebollas y poro
Chalotes caramelizados
Compota de cebolla al vino tinto
Volatines de espárragos en prosciutto
Zanahorias torneadas caramelizado
Soufflé al queso roquefort
Espárragos emparrillados
Ratatouille
Ensalada griega
Ensalada de langostinos
Ensalada de mango
Ensalada de alcachofa con Champiñones
Ensalada alemana
Ensalada italiana
Ensalada verde con peras caramelizadas al vino tinto pecanas y vinagreta de frambuesa
Ensalada mediterránea
Ensalada Waldorf
Ensalada colslow
Ensalada César
Ensalada de tres quesos
Ensalada asiática

Plato fondo

Lasaña de lomo stragonovf
Lasaña de siete quesos
Lasaña de alcachofa setas y pollo salteado
Lasaña de langostino
Ravioles de tamalito con osobuco
Curry de ave
Cordón bleu
Paella mixta
Bouef Bourguignonne
Pechuga de ave escalfada con salsa suprema con champiñones
Ñoquis a la parisina en salsa aurora
Lomo en salsa Madeira
Lomo en salsa española

5 Once

Lomo al roquefort
Pollo a la cazadora
Pollo al champagne
Pollo a las finas hierbas
Lomo a la cazadora
Pescado a la meniere
Ave dijonnaise
Pechuga de pavo rellena en salsa de casis
Pollo al orange
Trucha en mantequilla de ajo a las finas hierbas