



Menú 3

Precio: S/205

Aperitivos :

Cóctel a elección: pisco sour, algarrobina, maracuyá sour, alexsander, piña colada, mango colado, fresas coladas, news the time, elefante blanco, cóctel de fresas, cóctel de melón, cóctel de durazno y cóctel de piña
Ronda de bocaditos salados y/o dulces

Entradas:

Brochetillas de langostinos panko con salsa huancaína
Pulpo al olivo
Causas marinas (3): langostinos, pulpo, mixturas
Canelones de pollo con verdura y queso en salsa de champiñones
Canelones de verdura con ricota en salsa pomodoro con frutos de mar
Canelones de verdura jamÓN y queso en salsa blanca
Panzottis de jamón y queso en salsa de salvia
Panzotti de espinaca con ricota, nueces con queso andino
Panzotti de mozzarella con tocino
Panzotis de queso con hongos
Ravioles de queso y poro en salsa verde
Ravioles de ricota con nueces en mantequilla de salvia
Ravioles de 4 quesos en salsa de poros
Ravioles de jamón y muzzarella en salsa de champiñones
Sorrentinos de jamón y muzzarella con mantequilla al oregano
Sorrentinos de muzzadella en salsa de zapallo
Langostinos al ajillo
Ensalada de higo y muzzarella
Pie de queso en masa cruff

Plato de fondo:

Lomo a la parrilla: en salsa a las 3 pimientos, en salsa 4 quesos, en salsa de champiñones, en salsa

Artenplato

de colis de verduras y langostinos, en salsa de mostasa y vino blanca, en salsa aromatizada en genjibre, en salsa suprema de champiñones al jeres y en salsa de vino tinto
Alpaca a la parrilla: en salsa a las 3 pimentas, en salsa dijon, en salsa de champiñones, en salsa de esparragos a la mantequilla, en salsa de mostasa y vino blanco, en salsa aromatizada en genjibre, en salsa suprema de champiñones al jeres y en salsa de vino tinto
Pechuga de pollo a la parrilla: en salsa a las 3 pimentas, en salsa 4 quesos, en salsa de champiñones, en salsa de colis de verduras al roux, en salsa de mostasa y vino blanco, en salsa aromatizada en genjibre, en salsa suprema de champiñones al jeres, en salsa de vino tinto, en salsa de esparragos a la mantequilla y en salsa a las cinco especias
Chuletas de cerdo a la parrilla: en salsa a las 3 pimentas, en salsa 4 quesos, en salsa de champiñones, en salsa de colis de verduras al roux, en salsa de mostasa y vino blanco, en salsa aromatizada en genjibre, en salsa suprema de champiñones al jeres, en salsa de vino tinto, en salsa de esparragos a la mantequilla, en salsa a las cinco especias, en salsa de sauco, en salsa de naranjas y champang

Guarniciones:

Arroz blanco
Arroz con choclo
Arroz con bouquet a la pimienta
Arroz a la jardinera
Arroz a los 3 pimientos
Puré de papas
Puré de papas aromatizado al ajo
Puré de papas aromatizado al champiñon
Puré de papas con bouquet de vejetales
Puré de yucas a las 5 especias
Vejetales al vapor
Vejetales al grill
Croquetas de yucas al panko

Bebidas en mesa (opcional):

Vino

*El hielo va por parte de la empresa

Postre:

Artenplato

Buffet de mesa dulce

Mesa de quesos