



Buffet novondino

Precio: S/150

Entradas:

Ensalada de trigo morón con champiñones silvestres y habitas verdes, queso de cabra con hierbas andinas al olivo
Ensalada andina (papas baby con queso fresco, tomatitos cherry, choclo y perejil)
Ensalada de quinua con peras, espinacas baby y garbanzos en vinagreta de maple
Tapas de plátano, con dados de alpaca glaseado con miel de la casa picante
Napoleón de tomate y queso, grillados al pesto de huacatay

Fondos:

Lomo de alpaca en reducción de vinagre balsámico con vegetales salteados (lomito de alpaca en vinagre balsámico acompañado con olluco, pimientos, habas y cebolla salteados con mantequilla)
Pechuga de pollo en costra de kiwicha con salsa ligera de muña del Urubamba (pechuga de pollo con una ligera salsa de muña acompañado con quinotto a los hongos silvestres)
Trucha del valle rellena con espárragos a la florentina (trucha del valle de huaran rellena con espárragos bañada con una suave salsa de espinacas acompañado con arroz con choclo)
Soufflé de quinua de colores

Postres:

Capricho de pera
Risotto frío de chocolate
Cake de coco
Mousse de lúcuma en copas

Entradas:

Shots de ceviche mixto
Causa de pollo
Pulpo al olivo sobre tostaditas
Solterito de habas con papitas baby nativas

Sonesta Posadas del Inca Yucay

Pastel de papa relleno de carne

Fondos:

Lomito saltado acompañado de papitas amarillas crocantes

Ají de gallina con arroz a la jardinera

Carapulcra chinchana con sopa seca

Jalea de mixta con salsa criolla y salsa tártara

Postres:

Arroz con leche

Mazamorra morada

Tres leches

Suspiro de chirimoya