



Menú de bodas

Precio: S/80

Entradas:

Quiché lorraine con champiñones (Pastel salado con tocino, poro y champiñones, horneado con queso y Royal. Se acompaña con una ensaladilla de temporada)

Ensalada griega con fresas (Mix de lechugas, aceitunas, queso fresco, cebolla roja, tomate deshidratado, pepino y fresas. Con aliño de yogurt).

Causa de pollo al estilo Inkari (Masa de papa y pimiento con pollo marinado a la mostaza, mousse de palta, salsa huancaína y micromix).

Fondos:

Roulate de cerdo con gastrique de berries (Enrollado de cerdo con verduras, salsa agri dulce de berries de temporada, papitas bebé al romero y tian de vegetales)

Beef Cacciatore (Cubos de res en jugo de carne, tocino y champiñones; acompañado de puré de habas y zanahorias Vichi)

Cordon Bleu (Pechuga rellena de jamón y queso, acompañada de puré de yuca o papa, vegetales rostizados y crema de ají amarillo)

Postres:

Chessecake de sauco (Mousse de queso crema, sobre una base de galleta de vainilla y mermelada de sauco)

Macedonia de frutas (Frutas de temporada con salsa de mango y maracuyá infusionada con menta y anís estrella)

Mousse de lúcuma (Acompañado con coulis de frutas y crema de chantilly en copa de martini)