



## Cena servida más solicitada

### Entradas

Vol au vent (rellenos de champiñones, espárragos, pollo, 3 quesos, salsa de pimienta de cola)

Ensalada tibiana (pollo crujiente, mix de verde, tomates confitados, lonjas de queso, almendras y vinagreta ahumada)

Ensalada César (lechuga romana, parmesano, crutones, pollo o langostino, vinagreta clásica, tocino crujiente)

Ensalada tropical (mix de verde, langostinos, palta, mango, vinagreta de maracuyá)

Crepes verde relleno de pollo, espárragos y queso mozzarella en salsa de champiñones)

Crepes grill meat rellenos de res en cocción lenta al vino, bañados en salsa demi glase

Ensalada de pasta (tornillos de colores) jamón, queso, aceitunas, pimientos, choclos americanos

### Platos de fondo

#### Carnes

Pechuga de pollo

Pechuga de pavo

Lomo de cerdo

Cordon blue, otras alternativas (consultar precio)

Roast beef cocción lenta al vino

Lomo fino

Atún, salmón, o trucha salmonada

#### Salsas

Tres pimientos

Finas hierbas

Champiñón y portobello (hongo)

Cítrica (naranja, maracuyá y mango)

Mostaza (a la antigua)

Demi glase (salsa a base de res)

Espárragos o alcachofa

Al vino tinto - oriental  
Mantequilla de salvia o hierbas  
3 quesos

## Arroces

Al curry (alverjas, pimientos, curry de la India)  
Pilaf (jamón, vino, poro y parmesano)  
Criollo (con choclo y mantequilla)  
Florentina (espinaca y parmesano)  
Al olivo (aceitunas negras)  
Azafranado (cebolla caramelizada y azafrán)  
Arroz árabe (coca cola, cabello de ángel y pasas de uvas)

## Guarniciones

Papitas nativas salteadas en mantequilla con finas hierbas  
Hortalizas salteadas (zanahoria, chorlito bebé, brócoli, vainita)  
Zanahoria braceadas a la naranja  
Papas amarillas doradas en mantequilla y parmesano)  
Puré de papas finas hierbas/clásica/al parmesano  
Puré de yuca con queso ahumado  
Puré de camotes a la naranja  
Papas dados con tocino crujiente  
Puré de arracacha  
Puré de zanahorias asadas con mostaza