



Menú Gourmet

Precio: S/65

Almuerzo plato servido.

Bebidas (elegir 2 opciones – 1 ronda)

Daiquiri de maracuyá

Coctel de fresa

Maracuyá sour

Piña colada

Pisco sour

Coctel de algarrobina

Daiquiri de durazno

Bocaditos fríos para pasar (escoger 2 tipos)

Arrolladitos de mozzarella capresse (rellenos con queso crema, aceitunas negras y albahaca)

Brochetas capresse (tomatitos cherries, boconccinis, albahaca)

Brochetitas de pulpo al olivo.

Brochetitas sofisticadas (prosciutto, mozzarella, tomates confitados)

Carpaccio de alcachofas al d'jon y estragón, servido en cucharitas

Carpaccio de lomo al pesto con tostaditas

Carpaccio de lomo di'cipriani (crema de leche, tabasco, salsa inglesa, etc.)

Causita de salmón

Causitas de papa y loche con pulpo bebe a la crema de naranja

Causitas verdes con pollo al ajo confitado, servido cucharitas

Cestitos de queso con prosciutto y tomate picadísimo

Ceviche nikei en cucharitas

Coctel de langostinos en cucharitas

Crepes Multicolores con queso crema y espárragos

Lenguado a la crema de maracuyá y ají amarillo

Mousse de espárrago verde y tostaditas

Pate de hígado al coñac, servido con tostaditas a las finas hierbas

Piononos de queso crema con palmitos

Rollitos coloridos de jamón y orégano
Rollitos de crepes de espinacas con pollo, apio y nueces
Rollitos de espinacas bogavantes (palmitos, queso crema y aceitunas)
Taco Andino (quinua) con guacamole
Tartar de atún con tomates confitados y pesto mediterráneo
Tartar de salmón al eneldo con trocitos de palta servido en cucharitas
Tataki de atún con salsa de soja.
Triangulitos de alcachofas al pesto y parmesano
Triangulo de alcachofa rellena con queso crema y pecanas

Bocaditos calientes para pasar (escoger 2 tipos)

Alcachofitas rellenas con cangrejo y tomates deshidratados o con picante de langostinos
Alcachofitas rellenas con espinacas, tocino crispy, gratinados con mozzarella
Bolitas de tacu tacu con salsa de seco a la norteña en cucharitas
Bolitas de yuca rellenos de queso andino con salsa huancaína
Brochetas de corazón de res en crema de rocoto
Brochetitas de lomo con pimienta verde y teriyaki de saúco
Champiñones con holantao, coco y sillao gratinado con parmesano
Champiñones rellenos a los 3 quesos.
Champiñones rellenos con poro y tocino crispy gratinados con mozzarella
Champiñones rellenos con queso crema, queso azul y almendras tostadas
Champiñones rellenos y apanados en salsa al tomillo
Conchitas a la parmesana
Croquetas de langostinos con crema a la naranja
Croquetas de pollo con salsa de tamarindo
Croquetitas de mozzarella y salsa de tomate con orégano
Daditos de pollo apanados con quinua, salsa a la miel y eucalipto
Empanaditas de hojaldre rellenas con alcachofas
Empanaditas rellenas de seco de res c/ crema de rocoto
Enrolladitos de pollo en salsa oriental
Langostinos al ajillo con vinagreta
Langostinos al panko con salsa de ajonjolí agri dulce.
Langostinos apanados al panko y salsa de maracuyá y aguaymanto en reducción de balsámico
Raviolitos de carne o espinaca con salsa cremosa de puerro y tocino servido en cucharitas
Rectángulos de masa wantan con puré de alcachofas y langostinos frito
Risotto de champiñones, castañas y parmesano servido en cucharitas

Scalops sellados con mantequilla de lima y kion sobre alcachofas salteadas

Taquitos de pavita con salsa al sillao, miel y aceite de ajonjolí

Tequeños de cangrejo y queso cabra en salsa de sauco

Tequeños de lomo saltado con salsa de rocoto

Tequeños de queso andino fresco y una deliciosa salsa de palta

Tequeños rellenos de ají de gallina c/salsa de queso

Tequeños rellenos de quinotto en salsa huancaína

Vol au Vent rellenos de champiñones.

Wantancitos de espinaca con ricotta y salsa de berros

Entradas (elegir 1 opción)

Canelones de carne molida bañados con suave salsa blanca.

Canelones de aji de gallina en salsa bechamel

Causa frita al panko rellena con pollo y palta sobre espejo de salsa huancaína

Causa frita rellena y acevichada

Crepe de lomo strogonoff con salsa de champiñones

Crepes a la francesa (base de queso ricota, mozzarella, salame, Bañados con una deliciosa y suave salsa bechamel)

Enrolladitos de jamón rellenos de verduras

Ensalada prusiana en moldecito (jamón en cuadritos, apio, piña, manzana, nueces y pasas)

Ensalada waldorf con culis de fresa

Lasagna napolitana

Pastel de patata a los \$ quesos bañado con suave salsa bechamel

Pay de ají gallina

Soufflé de verduras al parmesano

Tartaleta de lomo strogonoff

Plato de Fondo (elegir 1 opción)

Carnes

Enrollado de cerdo (rellenos con pecanas e higos) bañados con una deliciosa salsa al estragón

Enrollado de pollo con panko (rellenos con pecanas y tocino) bañados con una deliciosa salsa ciboulette

Medallones de lomo de cerdo al d'jón (lomo de cerdo fino, macerado con mostaza d'jon, jugo de naranja, miel y vodka)

Pollo Versage, pechuga crocante rellena con mozzarella y tocino crispy en exótica salsa de maracuyá al ají amarillo

Lomo de cerdo en salsa de culantro con emulsion de chicha de jora

Medallones de pavo en salsa española

Gordon blue en salsa blanca

Asado de res en su salsa

Pavo en salsa española

Lomo de cerdo con maracuyá con gajos de aguaymanto

Medallón de pavo en salsa de finas hierbas

Abanicos de pollo en salsa de cacao

Lomo de cerdo en salsa de maracuyá

Medallón de pollo en salsa portuguesa con champiñones

Guarniciones: (escoger 2 opciones)

Puré a las dos pimientas gratinado con mozzarella ó puré cremoso de choclo

Grille de vegetales al tomillo (berenjenas, zuchinnis, pimientos)

Zanahorias parisienses a la naranja

Arroz con setas y champiñones

Arroz a la florentina

Arroz aceitunado

Arroz a la jardinera

Arroz Arabe

Arroz timbali di risso

Arroz subisse

Arroz italiano (tocino, espinaca choclo desgranado espinaca y pimientos)

Abanico de espárragos y champiñones a la parmesana

Arroz a las hierbas aromáticas

Camotitos a la naranja y oporto

Puré de alcachofas al olivo

Brócolis y zanahorias baby a la mantequilla ó

Quinotto de poro y champiñones

Vegetales al tomillo

Papitas coctel al romero