



Imagine E&C en Libélula 2022 (tarifa 50 A 250 personas, no incluye local)

Precio: S/200

Aperitivos (2 opciones a elegir)

Pisco sour
Maracuyá sour
Chicha sour
Algarrobina
Daiquiri de durazno
Piña colada

Elegir 4 opciones entre fríos y calientes

Bocaditos fríos

Canapés de espárragos, jamón y queso
Enrollados de salmón
Canapés de queso, sauco y caviar
Enrollado de queso crema con espinaca y tocino
Causitas rellenas con pulpa de cangrejo
Causitas rellenas de pollo y palta
Canapés de aceituna, pecanas, pasas y ají amarillo
Carpaccio de res a las finas hiervas con alcaparras
Carpaccio de salmón
Pulpo al olivo
Rollitos caribeños con pollo y durazno en salsa de mango
Conchitas a la huancaína y queso parmesano
Conchitas a la parmesana
Mousse tricolor con galletas a las finas hiervas
Mousse caprese
Mousse de salmón ahumado

El Pino de Cardal Pachacamac

Paté de hígado con peras al oporto

Bocaditos calientes

Brochetas de pollo con salsa de aguaymanto
Barquillos crocantes rellenos de tarta de salmón al hinojo
Langostinos al panko con salsa de maracuyá picante
Champiñones rellenos con queso, tocino y pimientos asados
Fondue de lomo a los tres quesos
Tequeños rellenos con queso y salsa guacamole
Vol au vent de alcachofa
Daditos de pollo con ajonjolí con salsa teriyaki
Enrollado de salmón con salsa de maracuyá
Spring roll en salsa oriental
Brochetas de pollo en salsa de maní
Brochetas hawaianas en salsa de naranja
Brochetas de pollo a la quinua con salsa balsámica
Bolitas de yuquita rellenos de queso con huancaína

Entrada (1 opción a elegir)

Alcachofas gratinadas rellena de tocino y champiñones
Napoleón (berenjena, zapallito italiano, pimiento, cebolla blanca acompañado con salsa pomodoro)
Crepes rellenos de espinaca con pollo en salsa de pecanas
Quiche de cebollas caramelizadas, tomates confitados y queso de cabra
Vol au vent relleno con champiñones
Canelones de espinaca y ricotta
Pastel de acelga
Alcachofa gratinada
Vol au vent relleno de verduras
Crepes rellenos de champiñones
Vol au vent de pollo
Crepes rellenos de jamón y verduras
Soufflé de alcachofa
Quiche lorraine
Quiche de poro
Terrina vegetariana
Pionono de espinaca con pollo en salsa pomodoro

El Pino de Cardal Pachacamac

Quiche de cebollita blanca

Trío de causas

Plato de fondo (1 opción a elegir)

Medallones de pollo con salsa de champiñones y nueces.

Burguiñon de lomo

Lomo de cerdo en salsa de champagne

Medallón de asado agridulce

Cordon bleu de pollo

Medallones de lomo de cerdo en salsa de aguaymanto

Asado en salsa de hongos.

Lomo strogonoff

Pollo relleno de legumbres en salsa de quesos

Enrollado pollo con mozzarella y tocino en salsa de hongos

Pollo al curry

Lomo de cerdo en salsa de maracuyá y mostaza dijón

Pollo relleno de prosciutto y tocino con salsa de champiñones

Enrollado de pavo a la florentina (espinaca, pimienta, parmesano)

Filete de corvina en salsa de bechamel al vino

Corvina en salsa rosada

Medallones de pavo en salsa de champagne y uvas maceradas

Medallones de pollo en salsa de fungí porcini

Medallones de pollo en salsa de espárragos

Medallones de pavo en salsa de champiñones

Enrollado de pollo con tocino y espinaca en salsa de saúco

Medallones de lomo en salsa de maracuyá

Lomo con verduras en salsa de ostión

Lomo a las 3 pimientos

Pavo, pollo en salsa a los 4 quesos

Enrollado de pollo con jamón con salsa de pesto

Filete de corvina en salsa dijon

Enrollado de lomo de cerdo con tocino en salsa de romero

Carne de cerdo a la bbq

* Nota: de elegir lomo tendrá costo adicional - consultar

Elegir un acompañamiento entre arroz o ensalada o guarnición (1 opción a elegir)

El Pino de Cardal Pachacamac

Arroz

Arroz a la florentina y queso gruyere
Arroz con mantequilla y parmesano
Arroz a la diablo
Arroz árabe
Arroz a la italiana
Arroz al olivo
Arroz a las finas hierbas
Arroz primaveral
Arroz pilaf (jamón y queso parmesano)

Ensalada

Ensalada caprese (tomate, mozzarella, albahaca vinagreta de albahaca)
Ensalada americana (papa, huevo, cebolla china, jamón)
Ensalada waldorf (manzana, apio, papas y pecanas)
Ensalada cesar (mix de lechuga, crotones, tocino, queso parmesano y salsa César)
Ensalada griega (pepino, tomate cherry, pimienta, queso fresco, cebolla, aceituna)
Ensalada de hojas verdes, prosciutto con palmito y cebolla blanca con vinagreta de honey mustard.
Ensalada tropical (lechuga, durazno, prosciutto, manzana, piña)
Ensalada mediterránea (zanahoria, betarraga, vainita, y palta con vinagreta de orégano)
Ensalada de lechugas verde y moradas (huevo codorniz, tomate cherry, sprout)
Ensalada verde peras salteadas, cebollas caramelizadas, queso azul con vinagreta dulces al balsámico.

Guarniciones

Legumbres salteadas con aceite de oliva y ajonjolí
Papitas coctel en aceite de oliva con perejil
Puré de zanahorias en aroma de naranja con sirope balsámico
Papitas nuevas con ajos y tomillo
Camotes glaseados
Zanahorias confitadas a la naranja
Choclitos al comino
Papitas boleadas al perejil
Cebollitas glaseadas
Puré de papa
Verduras salteadas (zanahoria, vainita, brócoli)

El Pino de Cardal Pachacamac

Postre (1 opción a elegir)

Tiramisú

Pie de manzana o limón

Tres leches clásico

Mousse de lúcuma o chirimoya

Mousse de fresa, maracuyá o chocolate

Crocante de lúcuma

Merengado de frutos rojos

Merengado de fresa

Cheesecake (frutos de estación)