

Menú Especial

Aperitivo:

- Kir royal, Pisco sour, Algarrobina ó
- Jugos de acuerdo a la estación.

Entrada:

- **Ceviche de champiñones:** Marinado en limón de pica acompañado acompañado de choclo, yuca y cancha.
- **Pulpo al olivo:** Medallones de pulpo al limón, aceite de oliva, salsa de aceitunas y un toque de vino blanco.
- **Ceviche mixto:** Variedad de mariscos y pescado marinados en toque especial de leche de tigre.
- **Papas a la huancaína:** Papas cocidas bañadas en una salsa fusión de ají amarillo, queso fresco, leche evaporada, aceitunas y huevo duro.

Platos de fondo:

- **Lomo saltado:** Trozos de filete fino salteados con vegetales al wok en una salsa de soya al perfume de cilantro.
- **Ajé de gallina:** Trozos de ave bañada en una deliciosa crema de ajé peruano con la clásica receta limeña.
- **Fetuccini a la huancaína:** Bañados en salsa fusión de ajé amarillo, queso fresco, leche, camarones y pollo.
- **Pescado a lo macho:** Pescado a la plancha con mariscos surtidos en salsa americana con arroz.
- **Fetuccini vegetariano:** Verduras salteadas al wok, con salsa se soya, toque de aceite ajonjolí.

Postre o café : (Elección del cliente)

- Pie de maracuyá, suspiro limeño, crema volteada.
- Expreso

COSTO POR PERSONA 32.500 PESOS

TELEFONOS: 223410475-222098867



Inversiones Cajamarca Limitada

Manuel de Salas 71- Ñuñoa

R.U.T: 76.103.217-8

Menú Ejecutivo

Aperitivo:

- Pisco sour, vaina ó
- Bebida(Coca cola, sprite, fanta,)

Entrada:

- **Causa de pollo:** Masa de papa en perfume de ají amarillo rellena con pollo.
- **Papas a la huancaína:** Papas cocidas bañadas en una salsa fusión de ají amarillo, queso fresco, leche evaporada, aceitunas y huevo duro.
- **Ceviche de pescado:** Pescado cortada en dados marinados con limón peruano, con perfume de cilantro en punto de ají.
- **Salpición de verduras.**

Platos de fondo:

- **Lomo saltado:** Trozos de filete fino salteados con vegetales al wok en una salsa de soya al perfume de cilantro.
- **Ají de gallina:** Trozos de ave bañada en una deliciosa crema de ají peruano con la clásica receta limeña.
- **Pescado a la chorrillana:** Pescado a la plancha, en una salsa de tomate y cebolla.
- **Chaufa de verduras.**

Postre ó café: (Elección del cliente)

- Pie de maracuyá, suspiro limeño, crema volteada.
- Espresso.

COSTO POR PERSONA 29.500 PESOS

TELEFONOS: 223410475-222098867



Manuel de Salas 71- Ñuñoa

Inversiones Cajamarca Limitada

R.U.T: 76.103.217-8

Menú Tradicional

Aperitivo:

- Pisco sour ó bebida

Entrada:

- **Causa de pollo:** Masa de papa en perfume de ají amarillo rellena con pollo.
- **Papas a la huancaína:** Papas cocidas bañadas en una salsa fusión de ají amarillo, queso fresco, leche evaporada, aceitunas y huevo duro.
- **Ensalada mixta.**

Platos de fondo:

- **Ají de gallina:** Trozos de ave bañada en una deliciosa crema de ají peruano con la clásica receta limeña.
- **Pescado a la chorrillana:** Pescado a la plancha, en una salsa de tomate y cebolla.
- **Pescado al cilantro:** Pescado a la plancha acompañado de una salsa suave de cilantro, camarones y choclo.
- **Risotto de verduras.**

Postre:

- Crema volteada ó
- Suspiro limeño

COSTO POR PERSONA 27.500 PESOS

TELEFONOS: 223410475-222098867

