

MENÚ ESPECIAL

APERITIVO:

- Pisco Sour o
- Algarrobina

BEBIDAS O JUGOS NATURALES

- Coca Cola, Sprite, Fanta, Néctar.

ENTRADA:

- **Pulpo al Olivo:** Medallones de pulpo al limón, aceite de oliva y salsa de aceitunas y un toque de vino blanco.
- **Ceviche Mixto:** trozos de pescados en cubos, y mixtura de mariscos, marinados en jugo de limón de pica al mejor estilo peruano cebolla morada, acompañado de choclo y camote.
- **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 finos salteados con vegetales al wok en una salsa de soya al perfume de cilantro.
- **Ají de Gallina:** Trozos de ave bañadas en una deliciosa crema de ají peruano con la clásica receta limeña.
- **Pescado a lo Macho:** Pescado a la plancha con variedad de mariscos, vino blanco y salsa americana.
- **Spaguetti Saltado con Pollo:** trozos de pollo, spaguetti, tomate, cebolla, salsa de soya al wok.

POSTRES:

- Crema Volteada, Pie de Maracuyá, torta tres leches.

➤ COPA DE VINO BLANCO o TINTO

➤ TE O CAFÉ

OPCIÓN VEGETARIANA:

✚ **Entrada:** Ensalada Fresca

✚ **Fondo:** Chaufa Vegetariano

TOTAL: COSTO POR PERSONA

\$ 45.900 Pesos

MENÚ EJECUTIVO

APERITIVO:

- Pisco Sour o
- Bebida (Coca Cola, Fanta, Sprite.)

ENTRADA:

- **Causa de Pollo:** Masa de papa en perfume de ají amarillo rellena con pollo.
- **Ceviche Mixto:** Pescado seleccionado y cortado en dados y mixtura de mariscos, marinados con limón peruano, bañada con nuestra excita leche de tigre con perfume de cilantro en punto de ají.
- **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 finos salteados con vegetales al wok en una salsa de miglas de soya al perfume de cilantro.
- **Ají de Gallina:** Trozos de ave bañadas en una deliciosa crema de ají peruano con la clásica receta limeña.
- **Fettuccini Saltado con Mariscos:** Variedades de mariscos, tomate, cebolla,salsa de soya al wok.

POSTRE:

- Crema volteada
- Tres Leches
- Pie Maracuyá

OPCIÓN VEGETARIANA:

- ✚ **Entrada:** Salpicón de Verduras
- ✚ **Fondo:** Chaufa Vegetariano

TOTAL: COSTO POR PERSONA

\$ 38.900 Pesos

MENÚ ECONÓMICO

APERITIVO:

- Pisco Sour o
- Bebida (Coca Cola, Fanta, Sprite.)

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.
- **Tequeños:** Masa wantan relleno de ají de gallina o lomo saltado

PLATOS DE FONDO:

- **Espagueti Saltado de Carne:** Trozos de filete finos salteados con espaguetis vegetales al wok en una salsa de miglas de soya al perfume de cilantro.
- **Ají de Gallina:** Trozos de ave bañadas en una deliciosa crema de ají peruano con la clásica receta limeña.

POSTRE:

- Tres Leches
- Crema Volteada

OPCIÓN VEGETARIANA:

- ✚ **Entrada:** Salpicón de Verduras
- ✚ **Fondo:** Espagueti Vegetariano

TOTAL: COSTO POR PERSONA

\$ 33.900 Pesos