

Entrada

Entrada

Opción 1

Dados de pollo con mix de luchugas, fresas, mango, palta y vinagreta de fresa

Se imagina lo que logran estos ingredientes juntos? En esta, nuestra apuesta más audaz y refrescante, el mango brilla por todo lo alto.

Opción 2

Pulpito anticuchero con papas nativas rostizadas

Este pulpo cachorro marinado desde la noche de ayer en ajo, romero, pimienta, panco y culantro aguarda con ansias su turno al fuego.

Opción 3

Carpaccio de lomo en salsa de queso azul

Este reconocido plato destaca el carácter fuerte del queso azul. Las pecanas acarameladas y las láminas de pera se reparten los laureles.

P
lato



F
ondo

Platos de Fondo

Opción 1

Risotto al funghi con saltado de lomo y hongos

Asopado, ligeramente oscurecido por intromisión del funghi; sutiles crocancias en su camino elevan sus delicias, neutralizando un dulzor. Clásico saltado de lomo, con cebollas, tomate y hongos, casi al dente, inmaduros, imprimen soberbia al acompañante de turno.

Opción 2

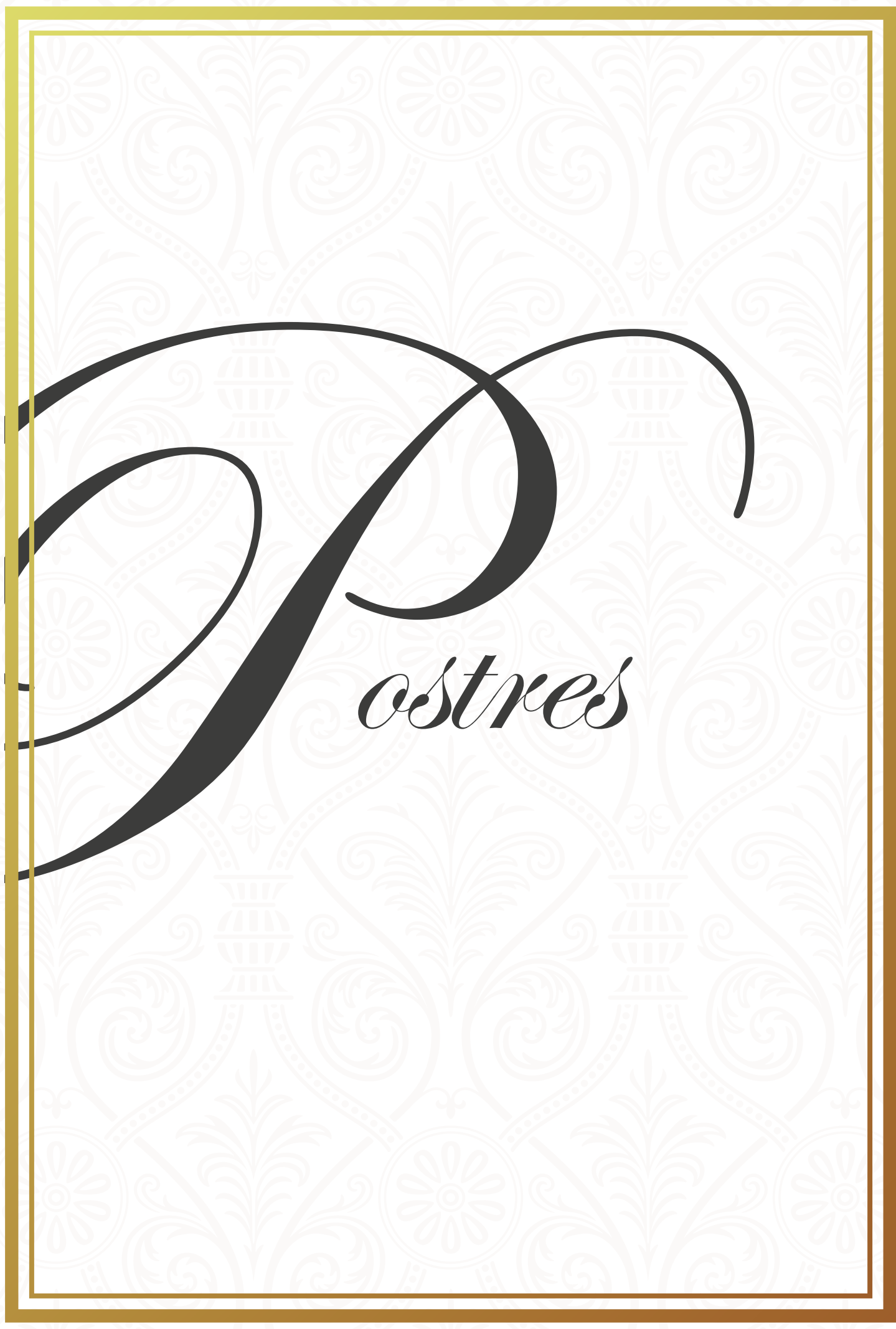
Enrollado de pollo con espárragos y guarnición de arroz con salmón

¿Cuál es el mejor? No lo sé... en franca competencia, de esquina a esquina se anuncian: pollo enrollado, jugoso, con generoso espárrago; arroz ligero, compacto, con una sutil experiencia de salmón disimulado.

Opción 3

Lomo Saltado

Intentar decir algo sobre este plato sería un sacrilegio. Esta es la receta que mejor lo homenajea. Ábranle paso.



Postres

Postres

Opción 1

Alfajor de manjar, chocolate y helado

Una generosa porción de dulce manjar, destella entre las galletas de un alfajor enamorado.... El helado refresca, descansa

Opción 2

Cheesecake de moca y sauco

Entre el café de kahlua y el brownie amelcochado despiertan dulces pasiones a un coulis de sauco.

Opción 3

Semifredo de lúcuma y salsa butterscotch

El corazón peruano de esta lúcuma, late por la sensatez de un butterscotch europeo que se resiste a la calidez de un fruto maduro.