Cena Integral

Precio: S/110

Entradas:

Crepes de Pollo y Jamón en salsa de maracuyá
Crepes de lomo saltado en salsa al pesto
Ravioles de carne en salsa huancaina
Canelones de Carne en salsa 4 quesos
Alcachofas gratinadas de queso y tocino en salsa blue cheese
Causa de pollo con langostinos en salsa huancaína
Anticucho de pollo en salsa teriyaki con puré de zapallo macre
Alcachofas rellenas con langostinos y crema de brandy al gratén
Canelones florentinos en salsa de queso azul y ragout de alcachofas
Canelones con Ragout de carne, salsa bechamel, jamón y Mozzarella
Causa de pulpa de cangrejo y chives en salsa Alioli
Crepes de espinaca rellenos de jamón ahumado y queso a las finas hierbas
Crepes gratinados de pollo y alcachofa y queso manchego
Ensalada Chicken Caesar's (Lechuga romana, croutones, queso parmesano, tiras de pollo al panko y aderezo Caesar)
Tiradito de atún en salsa de maracuyá

Platos de fondo:

Chuleta de pavo en salsa de maracuyá, arroz árabe y verduras salteadas al pisco (brócoli vainita, zanahoria)
Chuleta de pavo en salsa de sauco, arroz Soubise (cebolla blanca, vino blanco, queso parmesano) ensalada capresse
Chuleta de Pavo en salsa de mandarina arroz Foriestere (pimientos de colores y tocino) y ensalada Griega
Lomo de cerdo en salsa de aguaymanto, arroz Pilaf (cebolla blanca, mantequilla, poro, perejil y champiñones) y guarnición Novo andina (Habas, tomate, jamón)
Lomo de cerdo en salsa finas hierbas, papitas cocktail: al ajo y romero, champiñones y pimientos a la parrilla

Asado frances en salsa de naranja y oregano, arroz al curry con alverjas y brócoli, choclos en mantequilla

Pechuga de pollo en salsa de ciruelas, arroz florentina (espinaca y mantequilla) y zanahorias glaseadas a la naranja

Pechuga de Pollo en salsa de champiñones, puré de camote y ensalada Griega

Lomo Fino de res en salsa 3 pimientas Papitas nuevas con ajos y tomillo

Lomo Fino de res, arroz Mediterráneo (tocino, albahaca y tomate) Ensalada italiana (Fideos de colores, queso fresco, jamón y champiñones)