



## Paquete Esmeralda

Precio: S/210

### Cóctel:

Ronda de Pisco Sour  
Algarrobina  
Cinco canapes a eleccion

### Cena plateada

#### Entradas:

Carpaccio de salmón fresco y portobello al grill con crema de tomate y albahaca al horno,  
acompañado de ensalada organica y crocante de Grana Padano  
Coctel de langostinos con ensalada de mango y parmesano fresco, acompañado de lechugas bebe  
con reduccion de balsamico  
Carpaccio de esparragos con mozzarella frito, acompanado de chutney de tomate al horno con  
comino y ensalada de berros

#### Platos fondos:

Lomo fino de Res con papas al horno y verduras salteadas con mantequilla acompañado de salsa de  
vino tinto (S/. 205)  
Lomo fino de Brasil, salsa de queso azul con nueces, esparragos a la parrilla con tocino y papas  
nativas (S/. 205)  
Pechuga de Pollo con ratatouille de papas y tomillo fresco acompañada de puré de calabaza y  
cilantro con reduccion de comino (S/. 175)

#### Postres

Tarta de chocolate con salsa inglesa, acompañada de helado de vainilla y crocante de pistacho  
Saint honore de crema al Kirsch, con muselina de caramelo  
Carpaccio de mango y menta, acompanado de sorbete de sachatome y fresas del bosque

#### Buffet Peruano

## Entradas

Pulpo al olivo  
Ensalada Cesar  
Causa limena con langostinos al panko  
Ceviche tradicional de lenguado  
Tiradito bicolor  
Carpaccio de salmón con tartara de palta  
Papas cocktail con huancaína y ocopa

## Platos principales

Picante de langostinos  
Seco de ternera  
Ají de gallina  
Lomo saltado  
Gnocchi con salsa huancaína

## Guarniciones

Choclitos con bechamel a la huancaína  
Arroz con choclo  
Puré de paltas  
Verduras andinas crocantes

## Postres

Mazamorra morada  
Arroz con leche  
Guargüeros  
Cocadas  
Crema volteada  
Suspiro de lucuma  
Suspiro limeño  
Merengado de chirimoya  
Cheesecake de saúco  
Encanelado

S/. 185.00 por persona

## Buffet Internacional

## Entrada:

Estación de ensaladas  
Variedad de lechugas con condimentos y salsas  
Mousse de tres papas con corona de salmón fresco  
Papas bebe rellenas con palta caramelizadas  
Ensalada de pulpo a la parilla con salsa de anticucho  
Tomate relleno con mousse de cangrejo y crema de ají  
Rollitos de lomo saltado  
Ensalada de langostinos con chutney de higos

## Estación de quesos

Queso Pecorino  
Queso emmenthal  
Frutas secas  
Mermelada de Maracuya  
Nueces y pecanas

## Estacion de carnes

Bife Ancho Angus al horno con Yorkshire Pudding  
Pierna de cerdo jamonado  
Salsa de manzana  
Salsa de carne  
Mostaza

## Estación de comida caliente

Risoto de arvejas con ajo crujiente  
Barrilitos de papa rellenos con ají de gallina  
Lomo fino al horno con salsa de champinones  
Shepherds Pie  
Verduras salteadas con tocino  
Lasaña de langostinos

## Postres

Creme brulle  
Tres leches

Cheesecake de sauco  
Tartaleta de fresas  
Alfajores  
Pie de limón  
Mousse de frutas  
Marquis de chocolate  
Profiteroles de caramelo  
Torta de chocolate  
Cascada de chocolate con acompañamientos

S/. 210.00 por persona