



Social Celebrity Servido 2024

Precio: S/399

Entradas

- Ensalada de magret de pato ahumado (compota de peras y mousse de roquefort, lechugas mixtas, nueces caramelizadas, reducción balsámica, aceite de chives)
- Carpaccio de salmón ahumado (vinagreta de dill, alcaparras, ensalada de espinaca bebé, hinojo, arúgula, y láminas de grana padano)
- Roast beef de picaña angus (cebolla caramelizada, manzana en compota, vinagreta balsámica, ensalada de hojas verdes, tomate cherry, grana padano)
- Ensalada oriental (deditos de pollo al panko, sobre lechugas variadas, zanahoria, frijolito chino, nuez de la india, hongos, vinagreta de piña, ajonjolí)
- Ensalada caprese sofisticada (tomate rostizado, mozzarella fresca, albahaca, pan mediterráneo, coronado con láminas de prosciutto, vinagreta de pesto, pignoles)
- Causa de langostinos (palta, salsa golf y alioli de rocoto)
- Ensalada roast beef (arúgula, tomate confitado, perla de brie con praliné, vinagreta de jerez)

Platos principales

- Salmón a la parrilla (quinua saltada con vegetales y salsa de alcachofa)
- Pollo gratinado con queso y prosciutto (en salsa pomodoro, gnocchi de papa rellena de queso, espárragos, tomatitos bebé)
- Lomo al oporto (terrina de papa con queso, peras al balsámico, vainita y choclito bebe)
- Lomo roquefort (a la parrilla, peras al balsámico, tian de legumbres, papas duquesa)
- Lomo portobello (a la parrilla, salsa de hongos portobello en reducción merlot, pastel de papa, espárragos al vapor)
- Pollo en costra de quesos y finas hierbas (miel de mostaza antigua, puré de papa, tomate confitado)
- Lomo a las tres pimientos (con espinacas salteadas, raviolones de alcachofa a la crema, tomates bebé)
- Picatta de pollo (con mantequilla de limón y alcaparras, gnocchi de papa rellena de queso, espárragos, albahaca, tomatitos bebé)

Postres

Lingote de chocolate (de chocolate bitter y leche, base crocante de praliné, fresas en compota, salsa de vainilla)

Imperial de chirimoya (crujientes merengues, fino biscuit embebido en grand marnier con mousse de chirimoya alegre)

Crocante de fruta de la pasión (mousse de maracuyá sobre crocante de pecanas y compota de fresas)

Paquetito de manzana al horno (envuelta en masa philo servido con salsa de caramelo y mousse de canela)

Tiramisú peruano (finas capas de biscuit embebido en café, crema de mascarpone de lúcuma, salsa de pisco)

New york cheesecake (con frutos rojos laqueados en chicha morada)

Trilogía de chocolates (mousse de chocolate blanco, amargo y de leche con espejo de coulis de frambuesa)

Texturas de mango (crema y jalea de mango, crocante de almendras, salsa de hierba luisa)

Alfajor reinventado (brûlée de manjar y fresas compotadas)

Jw chocolate cake (torta de chocolate húmeda con salsas de fresas y vainilla)

Merengado de chirimoya al grand marnier (domo de chocolate amargo acompañado de crujientes merengues)