



Menú Criollo

El Buffet Criollo, se presenta en lindas ollitas de barro vestidas, sobre mesa buffetera vestida y decorada.

Entradas

Papa a la huancaína
Ocopa arequipeña
Causa rellena
Tamalitos criollos
Salpicón de pollo
Humitas de choclo
Solterito arequipeño
Rocoto relleno
Chirimpico
Pastel de choclo
Festival de causas

*El festival de causas son tres colores de causas con tres sabores distintos (pulpa de cangrejo, pollo y vegetales)

Platos de Fondo:

Ají de Gallina
Cau-Cau
Carapulcra de chancho
Patita c/ Maní
Arroz con pollo
Frejoles con seco a la norteña
Olluquitos con carne
Adobo a la arequipeña

Postres Criollos:

Mazamorra morada
Arroz con leche
Arroz sambito

Suspiro a la limeña

Budín de chancay

Suspiro a la limeña

Opcional: anticuchos y picarones

Refresco: chicha morada (maíz morado, manzana, membrillo y piña)

Guarnición

Arroz blanco

Arroz a la jardinera

Papas sancochadas

*El costo del Menú Criollo varía de acuerdo a la elección de la cantidad de platos a servirse y la modalidad del buffet. En todos los casos el menaje completo y el personal están incluidos.