



Las Ruedas de Pachacamac 2017

Precio: S/180

Aperitivo:

Pisco sour y chilcano de maracuyá

Entremeses:

Cucharitas de champiñones a la plancha en salsa de romero

Cucharitas de lomo strogonoff

Tequeños de langostinos en salsa de limón

Mousse de salmón ahumado con alcaparras y tostaditas tipo melba

Plato de entrada:

Crepes de tomillo relleno de salame y espinaca con culis de tomate

Bolsitas de mendigo a la hawaiana en salsa de vinagre balsámico

Ajé de champiñones gratinados con queso parmesano y tostadas

Mignonet de hongos de porcon y quinua en salsa pomarola

Canelón de ajé amarillo a la crema

Plato principal:

Lomo al strogonoff con risotto a la huancaína

Medallón de ave y vegetales en salsa de nueces con arroz a la florentina y legumbres saltadas

Lomo de cerdo en salsa de tomillo y limón con arroz turco con soufflé de vegetales