



Delicia matrimonial

Precio: S/90

Primera alternativa:

Aperitivos:

Pisco Sour
Apple Martini
Piña Colada
Daikiri de fresa
Singapur
Macchupicchu
Maracuya Sour

Entrada:

Creppes a la flrentina: espinaca, salsa bechamel y pollo

Plato de fondo

Medallón de lomo sobre puré rústico, acompañado de parisien de verduras en salsa de champignones

Segunda alternativa:

Entrada:

Ensalada Nissan (pollo, piña, jamón, palmito,etc)

Plato de fondo

Pavo en salsa de sauco.

Arroz subies

Papitas duquesa

Champignones y pimienta salteados.

Tercera alternativa

Entradas:

Diamante de ojalre en salsa de champignones
Plato de fondo
Lomo Chateaubriand
Un clásico a la pimienta, pastel de papa y cebollas perla glaseadas

Cuarta alternativa:

Entradas:

Alcachofa rellena con champignones
Plato de fondo
Pollito Maxim's (pechuga de pollo en salsa de frutas de la estación)
Soufle
Legumbres a la batustana

Quinta alternativa

Entrada:

Ensalada Romagnola
Lechugas orgánicas, espinacas, tomates soasados, berenjenas y zapallitos a la plancha, dados de
palta, champiñones, aceitunas, queso blanco, mini croutones
Vinagreta de finas hierbas con limón y ácido.

Plato de fondo:

Lomo al Oporto
Fetuccini en salsa de almendras

*Nota: Todas las alternativas incluyen postre o una fuente de chocolatería por mesa (2p/p)