



## Platos de fondo gourmet

Precio: S/110

### Platos de fondo criollos:

- Ajiaco de zapallo (cebolla, ají amarillo, zapallo habas, choclo, papa, queso fresco y leche)
  - Adobo de pavita con arroz tapado
  - Seco de lomo o res a la norteña
    - Lomo saltado a la criolla
  - Enrollado de cerdo en su salsa
  - Filete de pescado en salsa de cangrejo
- Solomillo de cerdo, con arroz a la florentina con tocino
  - Chicharrones de pollo en salsa de tamarindo
- Chicharrones de pollo nova andinos con salsa de frutas
  - Chicharrones en salsa china
  - Chancho en salsa de hongos
  - Chancho en salsa de mostaza
    - Chicharrones andinos
- Pepián de choclo (choclo desgranado, pechuga de pollo, leche, huevo)

### Guarniciones:

Arroz pilaf  
Arroz tailandés  
Arroz con champiñones  
Arroz árabe  
Arroz turco  
Arroz al olivar  
Arroz a las finas hierbas  
Arroz blanco con perejil  
Legumbres salteadas a la oliva  
Yuquitas boleadas rellenas con queso mozzarella  
Puré a la duquesa  
Gratín de camote  
Papita coctel salteadas con tocino y mantequilla

### Bebidas:

2 rondas de refresco de chicha morada criolla, maracuyá, gaseosa o gin gerei para la bebida del

# Eventos Integrales Gala Gourmet

---

almuerzo o la cena