



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
 - Chanco en salsa de hongos
 - Chanco 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

almuerzo o la cena