



## Imagine E&C en Libélula 2022 (tarifa 50 A 250 personas, no incluye local)

Precio: S/200

### Aperitivos (2 opciones a elegir)

Pisco sour  
Maracuyá sour  
Chicha sour  
Algarrobina  
Daiquiri de durazno  
Piña colada

### Elegir 4 opciones entre fríos y calientes

#### Bocaditos fríos

Canapés de espárragos, jamón y queso  
Enrollados de salmón  
Canapés de queso, sauco y caviar  
Enrollado de queso crema con espinaca y tocino  
Causitas rellenas con pulpa de cangrejo  
Causitas rellenas de pollo y palta  
Canapés de aceituna, pecanas, pasas y ají amarillo  
Carpaccio de res a las finas hiervas con alcaparras  
Carpaccio de salmón  
Pulpo al olivo  
Rollitos caribeños con pollo y durazno en salsa de mango  
Conchitas a la huancaína y queso parmesano  
Conchitas a la pamesana  
Mousse tricolor con galletas a las finas hiervas  
Mousse caprese  
Mousse de salmón ahumado

# El Pino de Cardal Pachacamac

---

Paté de hígado con peras al oporto

## **Bocaditos calientes**

Brochetas de pollo con salsa de aguaymanto  
Barquillos crocantes rellenos de tarta de salmón al hinojo  
Langostinos al panko con salsa de maracuyá picante  
Champiñones rellenos con queso, tocino y pimientos asados  
Fondue de lomo a los tres quesos  
Tequeños rellenos con queso y salsa guacamole  
Vol au vent de alcachofa  
Daditos de pollo con ajonjolí con salsa teriyaki  
Enrollado de salmón con salsa de maracuyá  
Spring roll en salsa oriental  
Brochetas de pollo en salsa de maní  
Brochetas hawaianas en salsa de naranja  
Brochetas de pollo a la quinua con salsa balsámica  
Bolitas de yuquita rellenos de queso con huancaína

## **Entrada (1 opción a elegir)**

Alcachofas gratinadas rellena de tocino y champiñones  
Napoleón (berenjena, zapallito italiano, pimiento, cebolla blanca acompañado con salsa pomodoro)  
Crepes rellenos de espinaca con pollo en salsa de pecanas  
Quiche de cebollas caramelizadas, tomates confitados y queso de cabra  
Vol au vent relleno con champiñones  
Canelones de espinaca y ricotta  
Pastel de acelga  
Alcachofa gratinada  
Vol au vent relleno de verduras  
Crepes rellenos de champiñones  
Vol au vent de pollo  
Crepes rellenos de jamón y verduras  
Soufflé de alcachofa  
Quiche lorraine  
Quiche de poro  
Terrina vegetariana  
Pionono de espinaca con pollo en salsa pomodoro

# El Pino de Cardal Pachacamac

---

Quiche de cebollita blanca

Trío de causas

## Plato de fondo (1 opción a elegir)

Medallones de pollo con salsa de champiñones y nueces.

Burguiñon de lomo

Lomo de cerdo en salsa de champagne

Medallón de asado agridulce

Cordon bleu de pollo

Medallones de lomo de cerdo en salsa de aguaymanto

Asado en salsa de hongos.

Lomo strogonoff

Pollo relleno de legumbres en salsa de quesos

Enrollado pollo con mozzarella y tocino en salsa de hongos

Pollo al curry

Lomo de cerdo en salsa de maracuyá y mostaza dijón

Pollo relleno de prosciutto y tocino con salsa de champiñones

Enrollado de pavo a la florentina (espinaca, pimienta, parmesano)

Filete de corvina en salsa de bechamel al vino

Corvina en salsa rosada

Medallones de pavo en salsa de champagne y uvas maceradas

Medallones de pollo en salsa de fungí porcini

Medallones de pollo en salsa de espárragos

Medallones de pavo en salsa de champiñones

Enrollado de pollo con tocino y espinaca en salsa de saúco

Medallones de lomo en salsa de maracuyá

Lomo con verduras en salsa de ostión

Lomo a las 3 pimientos

Pavo, pollo en salsa a los 4 quesos

Enrollado de pollo con jamón con salsa de pesto

Filete de corvina en salsa dijon

Enrollado de lomo de cerdo con tocino en salsa de romero

Carne de cerdo a la bbq

\* Nota: de elegir lomo tendrá costo adicional - consultar

**Elegir un acompañamiento entre arroz o ensalada o guarnición (1 opción a elegir)**

# El Pino de Cardal Pachacamac

---

## Arroz

Arroz a la florentina y queso gruyere  
Arroz con mantequilla y parmesano  
Arroz a la diablo  
Arroz árabe  
Arroz a la italiana  
Arroz al olivo  
Arroz a las finas hierbas  
Arroz primaveral  
Arroz pilaf (jamón y queso parmesano)

## Ensalada

Ensalada caprese (tomate, mozzarella, albahaca vinagreta de albahaca)  
Ensalada americana (papa, huevo, cebolla china, jamón)  
Ensalada waldorf (manzana, apio, papas y pecanas)  
Ensalada cesar (mix de lechuga, crotones, tocino, queso parmesano y salsa César)  
Ensalada griega (pepino, tomate cherry, pimienta, queso fresco, cebolla, aceituna)  
Ensalada de hojas verdes, prosciutto con palmito y cebolla blanca con vinagreta de honey mustard.  
Ensalada tropical (lechuga, durazno, prosciutto, manzana, piña)  
Ensalada mediterránea (zanahoria, betarraga, vainita, y palta con vinagreta de orégano)  
Ensalada de lechugas verde y moradas (huevo codorniz, tomate cherry, sprout)  
Ensalada verde peras salteadas, cebollas caramelizadas, queso azul con vinagreta dulces al balsámico.

## Guarniciones

Legumbres salteadas con aceite de oliva y ajonjolí  
Papitas coctel en aceite de oliva con perejil  
Puré de zanahorias en aroma de naranja con sirope balsámico  
Papitas nuevas con ajos y tomillo  
Camotes glaseados  
Zanahorias confitadas a la naranja  
Choclitos al comino  
Papitas boleadas al perejil  
Cebollitas glaseadas  
Puré de papa  
Verduras salteadas (zanahoria, vainita, brócoli)

# El Pino de Cardal Pachacamac

---

## Postre (1 opción a elegir)

Tiramisú

Pie de manzana o limón

Tres leches clásico

Mousse de lúcuma o chirimoya

Mousse de fresa, maracuyá o chocolate

Crocante de lúcuma

Merengado de frutos rojos

Merengado de fresa

Cheesecake (frutos de estación)