

MENÚ SEMANAL

(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Ensalada César pollo** (Mix de hojas verdes, cubos de pollo, queso parmesano, crutones y aderezo César).
- **Entrada de cous cous** (Timbal de cous cous con vegetales salteados, láminas de salmón ahumado, dressing de yogurt natural con ciboulette y un toque de limón de pica).
- **Ensalada del chef** (Mix de hojas, choclo baby, champiñón, tomate cherry y queso mozzarella).
- **Causa de atún** (Timbal de papas con ají amarillo, atún, palta y huevo duro).
- **Salpicón de carne** (Mix de hojas con carne picada, papa cocida, cebolla en pluma, mix de guisantes y huevo duro con dressing de limón).
- **Crema de tomates.**

PLATOS PRINCIPALES

- **Suprema de ave marinada a las finas hierbas con salsa de maní y cilantro, acompañada de papas gajos con setas salteadas.**
- **Carne a la cacerola en su jugo con puré de calabaza.**
- **Pescado del día con salsa de cilantro y alcaparras, acompañado de cous cous de verduras atomatado.**
- **Espaguetis en salsa rosa de verduras.**
- **Boeuf Bourguignon con arroz.**
- **Estofado de cerdo acompañado de charquicán criollo.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Leche asada.**
- **Bavaroise de frutos rojos.**
- **Mousse de chocolate con salsa de frutilla.**
- **Flan de manjar.**
- **Shot Tres Leches con frambuesa y manjar.**
- **Durazno al jugo con crema.**
- **Suspiro limeño.**
- **Ensalada de frutas de la estación.**

Menú Semanal

Incluye entrada, plato de principal, postre, bebida y café o infusión

\$16.500 + IVA (p/p)

Menú Semanal

Incluye plato principal, postre, bebida y café o infusión

\$14.500 + IVA (p/p)

Botella Individual Vino 187cc \$1.500+IVA

(Se considera 1 hora para la entrega del servicio)

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO

(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Entrada de Quínoa** (Timbal de quínoa con vegetales salteados, palta y mix de hojas).
- **Ensalada Cesar Tradicional** (Mix de hojas, queso parmesano, crutones y dressing limoneta).
- **Ensalada de campo** Mix de hojas, tomate cherry, champiñones, palmitos, fondos de alcachofas, choclo baby, aceitunas negras y queso de cabra).
- **Ceviche de lentejas con cancha peruana.**
- **Crepes de champiñón y vegetales.**
- **Quiche de espinacas con mix de hojas.**

PLATOS PRINCIPALES

- **Ñoquis de papa con salsa de setas con un toque de queso azul.**
- **Risotto de vegetales salteados con un toque de aceite de trufas.**
- **Tortilla de vegetales acompañada de papas gajos salteadas en cilantro.**
- **Canelón de zapallo italiano relleno de vegetales al pomodoro.**
- **Fideos de arroz acompañados de vegetales salteados al estilo thai.**
- **Zapallo italiano relleno de guiso de verduras con huevo.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Mote con huesillo.**
- **Peras al vino tinto.**
- **Ensalada de frutas de la estación.**
- **Mousse de chirimoya.**
- **Torta de la casa.**

Menú Vegetariano/ Vegano

Incluye entrada, plato de principal, postre, bebida y café o infusión

\$16.500 + IVA (p/p)

Menú Vegetariano/ Vegano sin entrada

Incluye plato principal, postre, bebida y café o infusión

\$14.500 + IVA (p/p)

Botella Individual Vino 187cc \$1.500+IVA

(Se considera 1 hora para la entrega del servicio)

MENÚ EJECUTIVO

(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Ceviche al estilo peruano** (Acompañado de leche de tigre, choclo peruano y cancha frita).
- **Ensalada Griega** (Mix de hojas con vegetales salteados y queso de cabra marinado).
- **Espárragos envueltos en tocino asado con salsa de queso azul y mix de hojas.**
- **Tiraditos de res** (Finas láminas de carne de res aderezadas con salsa criolla).
- **Roll de salmón ahumado relleno de espárragos, queso crema y ciboulette.**
- **Ensalada Capresse** (Láminas de tomate, queso chacra y albahaca).
- **Mini carbonada** (Caldo de res con trozos de carne, papa, zapallo y vegetales).

PLATOS PRINCIPALES

- **Lomo de res con salsa de setas acompañado de gratín de papas.**
- **Filete de salmón en cama de vegetales salteados acompañado de pastelera de choclo.**
- **Suprema de ave con salsa de azafrán, acompañado de arroz griego.** (Arroz, tocino picado, cebollín, pasas y morrón).
- **Sobre costilla al jugo acompañada con papas horneadas al cilantro.**
- **Pollo al coñac con arroz al ciboulette.**
- **Stroganof de cerdo acompañado de trigo mote cremoso de tomate y albahaca.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Creme caramel con salsa de toffee.**
- **Torta de yogurt.**
- **Trilogía de chocolate.**
- **Tentación de manjar y chocolate.**
- **Panacota de berries.**
- **Choco torta.**
- **Ensalada de fruta.**

Menú Ejecutivo

Incluye bebida, café o infusión y un bombón de chocolate por persona.

\$19.500 + IVA (p/p)

Menú Ejecutivo sin Entrada

Incluye bebida, café o infusión y un bombón de chocolate por persona.

\$17.500 + IVA (p/p)

Botella Individual Vino 187cc \$1.500+IVA

(Se considera 1 hora para la entrega del servicio)

MENÚ MR.

(Almuerzo o Cena)

ENTRADAS

- **Entrada de palta cardenal** (Timbal de cous cous con vegetales salteados, camarones al vino tinto y palta).
- **Tataki de atún en costra de sésamo** (Láminas de Atún en mix de hojas, tomate cherry y dressing oriental).
- **Chupe de centolla y brusquetas a las finas hierbas.**
- **Timbal de quínoa con pebre casero, palta y roast beef con salsa de mostaza.**
- **Crema de zapallo camote y queso azul.**

PLATOS PRINCIPALES

- **Filete de res envuelto en tocino en salsa de Cabernet Sauvignon, acompañado de papas nativas aromatizado con aceite de trufas.**
- **Medallón de cerdo en salsa de manzana y nueces, acompañado de pure de zanahoria con notas de vainilla.**
- **Filete de salmón con salsa de camarones, acompañado de papa gratín.**
- **Lasaña de salmón con espinacas en salsa bechamel.**

ALTERNATIVAS DE POSTRES

- **Crème Brûlée de amarula.**
- **Chesecake de maracuyá.**
- **Panacota de cappuccino chocolate.**
- **Mousse de chirimoya alegre.**
- **Ensalada de frutas con miel de palma.**
- **Tarta de limón frambuesa.**

Menú MR.

Incluye bebida, café o infusión y una pastelería francesa.

\$23.000 + IVA (p/p)

Botella Individual Vino 187cc \$1.500+IVA

(Se considera 1 hora para la entrega del servicio)