

Cena de Fin de Año



APERITIVOS

PISCO SOUR:

CLÁSICO COCTEL PERUANO.

MOJITO CLÁSICO Y SABORES:

REFRESCANTE CON MENTA, LIMÓN Y RON.

CHILCANO:

COMBINACIÓN PERFECTA DE PISCO, GINGER ALE Y LIMÓN.

APEROL SPRITZ:

ITALIANO Y VERANIEGO, CON PROSECCO Y SODA.

RAMAZZOTTI:

AMARGO ITALIANO, IDEAL PARA ANTES DE LA COMIDA.

SELECCIÓN DE JUGOS NATURALES:

FRUTILLA, PIÑA, MARACUYÁ.

TOSTONES DE LOMO SALTEADO:

CRUJIENTES Y LLENOS DE SABOR.

ENTRADAS

CARPACHO DE SALMÓN

LÁMINAS DE SALMÓN MARINADO EN ACEITE DE OLIVA
CON FINAS DE AJO Y ALCAPARRAS

COSTILLAR DE LECHÓN

AL HORNO CON PURÉ DE PAPA

PULPO AL OLIVAR

LÁMINAS DE PULPO MARIDADO EN ACEITE DE OLIVA
Y BAÑADO EN SALSA DE ACEITUNA

PULPO A LA PARRILLA

JUGOSO TIERNO ACOMPAÑADO CON PAPAS RÚSTICAS
SALTEADA EN SALSA DE CHIMICHURRI

CEVICHE PERU MÁGICO

TROZOS DE PESCADO CON CAMARÓN PULPO Y CALAMAR MARINADO
CON LECHE DE TIGRE Y EN SALSA DE AJÍ AMARILLO





Cena de Fin de Año



FONDO

COSTILLAR DE LECHÓN AL HORNO:
CON PURÉ DE PAPA Y SALSA CRIOLLA.

LOMO SALTADO:

PLATO EMBLEMÁTICO PERUANO, CON PAPAS FRITAS Y ARROZ.

PESCADO A LO MACHO

PESCADO BAÑADO EN SALSA DE MARISCO CON SECRETOS DEL CHEF

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO:

POSTRE PERUANO A BASE DE MANGAR CASERO, CON MERENGUE

CREMA VOLTEADA:

SUAVE Y CREMOSA, CON CARAMELO.

VALOR:

MENÚ ADULTO \$ 22.990 POR PERSONA
MENÚ DE NIÑO \$ 12.550 POR PERSONA

RESERVAS: TELÉFONOS
+56 9 2714 6605

UBICACIÓN:
AV. LARRAÍN
N° 3212, COMUNA:
PEÑAFLORES, CHILE

