



## Menú el manzano

Precio: \$45.000

### Aperitivos (ilimitados mientras dure el cocktail):

Pisco sour  
Mango sour  
Jugos naturales  
Bebidas sabor original y zero

### Coctél frío (5 canapés por persona):

Palmito decoración  
Choclito enano decoración  
Rollito de jamón relleno con ricota  
Tomate ají; cani cama

### Cóctel caliente (2 por persona):

Empanadita queso  
Empanadita pino

### Entrada (elegir una alternativa):

Rollo de jamón relleno de verduras salteadas sobre ensaladas del chef y salsa huancaína  
Panqueque relleno de pollo y verduras sobre ensaladas del huerto y salsa de pimentón

### Platos de fondo (elegir una alternativa):

Carne al jugo con arroz baltimore y papas torneadas al ciboulete  
Lomo de cerdo con salsa a la mostaza acompañada de verduras asadas con arroz primavera

### Postre (elegir una alternativa):

Copa de mousse de berries con frutos rojos y bizcocho y decoración  
Copa de mousse de chocolate con trozos de bizcocho y decoración

# Salón el Manzano

---

## Bar abierto (ilimitado hasta el final del evento):

Ron Barceló o flor de caña

Vodka stolichnaya

Pisco Alto del Carmen 35°

Bebidas sabor original y Zero

Jugo de naranja

Agua tónica

Hielo

\*Precio válido sobre 90 adultos invitados. valores se debe agregar IVA.