



Tradicional gourmet

Aperitivos:

Pisco sour
Maracuyá sour
Mojito cubano
Espumante
Kir Royal
Variedad de jugos naturales
Gaseosas
Agua mineral

Cóctel de bienvenida:

Crostini de camarón
Crostini de salmón ahumado
Crostini de carpaccio de res
Crostini de espárragos con jamón serrano
Crostini de fino camarón y queso philadelphia con toques de aguacate
Bocaditos de res en suave salsa carmenere
Bolitas de res en salsa de queso ahumado.
Ceviche de pez blanco a la peruana en cuchara japonesa
Masa crocante con cubierta de ave con espinacas.
Masa crocante con cubierta de champiñones y queso de fundo.
Mini brochetas de queso de cabra con tomate baby en emulsión de albahaca
Palmito apanado en panko relleno con prosciutto y queso ahumado
Pincho de pollo con salsa teriyaki y sésamo
Champiñón parís relleno de ají de gallina

Entrada a la mesa:

Ceviche de salmón-camarón al estilo peruano montado de una forma diferente en su leche de tigre
Carpaccio de filete de res, con champiñón, ostra en limoneta de queso azul, pétalos de berros y
toques del chef

Los Altos del Cantillana

Vieiras selladas y camarones en reducción de late harvest, naranja y pétalos de berros sobre espárragos frescos

Mouse de ave sobre guacamole rustico

Carpaccio roast bife de lomo liso a la pimienta en limoneta de maracuyá y toques de queso parmesano

Carpaccio tierra y mar de filete y salmón ahumado en limoneta cítrica

Fuente marina mediterránea, camarones ecuatorianos, jamón serrano, queso cabra y dressing

Plato principal:

Filete de res sobre mix de papitas nativas estrelladas al persillade en demi-glacé de tocino ahumado

Filete en salsa marchand de vin, mil hojas de patatas con puerros y parmentier de verduras

Filete en salsa merlot, pastelera de maíz y ratatouille de verduras

Ojo de bife con tocino crocante montado en puré criollo en salsa de carmenere

Suprema de ave con costra de jamón crudo y parmesano, en espuma de limón acompañada de papa rellena con duxel de champiñones

Solomillo de cerdo en mermelada de chalotas al carmenere sobre abanico de papas al romero

Salmon grillado con suave salsa a lo macho de pulpo camarón sobre arroz cremoso de palta y cilantro

Buffet de postres:

Crema brulee de chocolate

Pavlova de frutos rojos

Shots tiramisú

Leche asada con caramelo de almendras

Cheesecake de frambuesa

Suspiro limeño con merengue de chocolate amargo

Piña colada en deconstrucción

Torta panqueque manjar nuez

Fruta fresca de la estación

Estación de infusiones y café:

Café de grano

Variedad de té e infusiones

Acompañado de bombones artesanales

Líquidos después del postre:

Los Altos del Cantillana

Gaseosas
Agua mineral

Trasnoche:

Fajitas de pollo y carne, quesadillas de champiñón y camarón, con guacamole, queso y crema ácida