



## Menú A matrimonio

Precio: \$25

### Cóctel (p/p):

4 crostinis (chorito en cama de lechuga, pollo nogado, kanikama, champiñón cebollín)  
1 brocheta de pollo pimentón  
1 empanadas de queso  
1 tapaditos ave-pimentón

### Brindis:

Jugos en botella (andina o watt's)  
Espumante

### Entrada (1 opción):

Palta reina  
Causa limeña  
Ensalada cesar  
Zapallo italiano relleno  
Bolitas de carne con salsa blanca y ciboulette o salsa agri dulce  
Tomate relleno con atún primavera

### Fondo (1 opción):

200gr de carne a la cacerola  
Pollo al coñac  
Pollo al romero  
Suprema de pollo rellena de jamón y queso

### Acompañamiento (2 opción):

Arroz árabe  
Arroz exótico  
Arroz naranjo

Puré rustico (papa, zapallo o betarraga)

Papas duquesas

Verduras salteadas

Papas al romero

Choclo a la crema

**Postre (1 opción):**

Tiramisú

Bavarois de frutilla

Bola de helado con durazno y crema.

Mousse de chocolate con salsa (frambuesa o maracuyá)

Turrón de vino

Suspiro limeño

Leche asada y toque de salsa de berries

**A la mesa:**

Vino

Bebidas

Jugo en botella (andina o watt's)

**Bar abierto:**

Ron y tragos derivados

Pisco y tragos derivados

Bebidas

Agua mineral

Mojitos o cerveza