



Menú Completo

Precio: \$50.000

Coctel de bienvenida (3 opciones por persona)

- 2 sopaipillas con pebre o chanco en piedra
- 2 bolitas de res con lactonesa de ajo
- 2 mini quiche de cebollín, champiñón, espinaca queso
- 2 pinchos de tomates cherry, queso, albahaca y pesto
- 4 canapés surtidos por persona
- 2 brochetas de pollo y vegetales con salsa ciboulette
- 2 camarones apanados en salsa de mango
- 2 crostinis rellenos de salmón ahumado, jamón serrano y queso camembert
- 2 cucharitas de tártaro de alcachofa

Entrada (una opción)

Ceviche a la peruana

Pescado fresco de la temporada con cilantro, cebolla morada y toque de jengibre

Ensalada lucy

Desafiante y tierna ensalada con base de quinoa, acompañada de tomates cherry y cebollín salteado, champiñón, almendra, nueces, pera, berro, toques de queso azul, envuelta en dressing de aceto balsámico con miel

Carpaccio del Salmón

Slice de salmón, con mix verde alcaparras, y queso parmesano aderezado con limoneta a la mostaza.

Crema de calabaza

Zapallo de guarda asado con finas hierbas, decoración de crema ácida y toque de semillas.

Fondo (una opción)

Carne mechada con risotto de Champiñón

Carne a la cacerola con cremoso arroz al vino, champiñón, queso parmesano y toques de crema.

Salmón a las finas hierbas en salsa de camarones

Salmón acompañado de finas hierbas en salsa de camarones ecuatorianos con vegetales salteados.

Medallones de mechada

Carne de vacuno cocida al vino tinto con gratín de papas.

Costillar de cerdo ahumado

Costillar de cerdo ahumado adobado con miel, mostaza y finas hierbas acompañada de pastelera de choclo.

Fondo vegetariano

Canelones de verduras

Masa artesanal rellena de espinacas, zanahoria, champiñón, y nueces con una suave salsa bechamel y queso.

Fondo vegano

Mix de cereales

Mix de quinoa y mote, con salteado de cebollín, cherry, champiñón, toque de garbanzos crocantes y salsa pomodoro. Preparación se acompaña de una salsa crema de zapallo.

Trilogía de postre (incluye servicio de cafetería con café de grano, té e infusiones)

(3 opciones por persona)

Crème brûlée

Suspiro limeño

Tiramisú

Sensación de berries

Cheesecake de maracuyá
Peras o manzanas al vino tinto
Manjarate casero

Precio no incluye decoración, ni producción. Sólo Lugar, y banquetería.