

-. MENÚ DE GRUPOS.-

ENTRANTES INDIVIDUALES:

CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA

Cremoso guiso de gallina con pecanas y almendra, rebozada en panko.

VIEIRAS A LA PARMESANA

Gratinadas con alioli de lima y queso parmesano, con un toque de rocoto picante.

CAUSA LIMEÑA

Masa de papa aliñada con ají amarillo, lima y aceite de oliva acompañado de tomate cherry, palta y pollo cremoso.

CEVICHE AMAZÓNICO

Salmón marinado con una leche de tigre exótica a base de mango, maracuyá y lima, acompañado de camote crujiente.

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

TATAKI AHUMADO

Tierna picaña de ternera ligeramente flameada sobre cremoso puré de papas ahumado y finalizado con una salsa de anticucho y setas.

BACALAO GRATINADO

Bacalao gratinado con nuestro alioli de lima sobre una base de camote glaseado

POSTRE

45,00€ ,,,

El precio incluye entrantes individuales, un principal a elegir, postre o café. Durante el servicio, barra libre en vino de la casa (blanco o tinto), caña o agua Solo se puede realizar adaptaciones para vegetarianos (no veganos)