



- MENÚ DEGUSTACIÓN -

GRUPO -TRADICIÓN-

PASOS INDIVIDUALES:

APERITIVO DE BIENVENIDA

CROQUETAS DE AJÍ DE GALLINA

Cre moso de gallina rebozado en panko, sobre una salsa huancaína y rocoto, acompañado de pecanas trituradas

CAUSA DE LANGOSTINOS

Papa prensada y aliñada con un toque de ají amarillo, lima y aove, rellena de tomate, palta y langostinos ahumados

LECHE DE TIGRE

Concentrado de ceviche tradicional acompañado de camote glaseado, maíz choclo y canchita, chifle y pescado blanco

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

TRIGOTTO DE ATÚN NIKKEI

Trigo cremoso a base de crema huancaína, queso fresco peruano y nata, acompañado de atún a la plancha y salsa nikkei

TATAKI DE PICAÑA ANTICUCHERO

Picaña sellada a la plancha y adobada en salsa de anticucho, acompañado de ligero puré de papas

POSTRE

45€ p.p.

Set menú incluye pasos individuales, principal a elegir, postre y café.
Agua incluida durante el servicio

AL RESERVAR DEBE COMUNICAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS DE LOS COMENSALES
PUEDE SOLICITARNOS EL LISTADO DE ALÉRGENOS.
677321718 - info@munayrestaurante.es



- MENÚ DEGUSTACIÓN.-

GRUPO -PASION-

PASOS INDIVIDUALES:

APERITIVO DE BIENVENIDA

VIEIRA PARMESANA

Vieira gratinada con queso parmesano, alioli de lima y punto de rocoto

CAUSA LIMEÑA

Papa prensada y aliñada con un toque de ají amarillo, lima y aove, rellena de tomate, palta y cremoso de pollo

CEVICHE AMAZÓNICO

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

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

ARROZ CON MARISCO

Arroz cremoso a base de ají mirasol, salsa de gambas, chicha jora, mariscos y nata acompañado de queso parmesano

POLLO CHIJAUKAY

Pollo adobado con salsa japonesas crujientes sobre una base de verduras salteadas y finalizadas en su propia salsa

POSTRE Y VINO DULCE PARA ACOMPAÑAR

55€ p.p.

**Set menú incluye pasos individuales, principal a elegir, postre y café.
Agua incluida durante el servicio**

AL RESERVAR DEBE COMUNICAR ALERGIAS E INTOLERANCIAS DE LOS COMENSALES
PUEDE SOLICITARNOS EL LISTADO DE ALÉRGENOS.
677321718 - info@munayrestaurante.es



- MENÚ DEGUSTACIÓN.-

GRUPO -LIMA-

PASOS INDIVIDUALES:

APERITIVO DE BIENVENIDA

VIEIRA CRUJIENTE

Vieira aliñada en salsa de ponzu envuelta en pasta kataifi sobre una base de palta y alga wakame

DUO DE CAUSAS

Papa prensada y aliñada con un toque de ají amarillo, lima y aove la primera con pulpo crujiente y crema de oliva peruana y la segunda con un cremoso de pollo y ají amarillo

CEVICHE MIXTO

Fresco salmón, corvina y atún sobre una leche de tigre a base de un cremoso de ají rocoto acompañado de camote glaseado, palta y chifle

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

BACALAO GRATINADO

Bacalao cocinado a baja temperatura sobre una base de camote glaseado, queso provolone y gratinado con un alioli de lima ahumada

LOMO SALTADO

Solomillo de ternera salteado con pisco, salsa anticuchera, tomate y cebolla roja acompañada de patatas fritas

POSTRE Y VINO DULCE PARA ACOMPAÑAR

65€ p.p.

Set menú incluye pasos individuales, principal a elegir, postre y café.
Agua incluida durante el servicio