



## Menús Navideños

### Opción 1: Menú 30 euros

#### PRIMEROS (DEGUSTACIÓN)

##### CEVICHE CLASICO

Pescado marinado con zumo de lima,  
picante y cebolla

##### MINI CAUSA LIMEÑA

Puré de patata cocida con mahonesa con  
atún y cebolla roja

##### JALEA DE PESCADO

Fritura de pescado y marisco con yuca frita

#### SEGUNDOS (A ELEGIR)

##### AJI DE GALLINA

Salsa cremosa con salsa de ají amarillo,  
leche y pollo de corral con papa cocida

##### SECO DE CARRILLERA CON PURE DE FREJOLES

Guiso de carrillera de cerdo a base de  
cilantro con puré de frejoles

##### TAGLIATELLE CON LANGOSTINOS

Tagliatelle con salsa de rocoto picante y  
cremoso con langostinos flambeados al wok

#### POSTRE

##### SUSPIRO LIMEÑO

Ligera natilla de dulce de leche bañado de  
merengue

### Opción 2: Menú 35 euros

#### PRIMEROS (DEGUSTACIÓN)

##### CEVICHE CLASICO

Pescado marinado con zumo de lima,  
picante y cebolla

##### MINI CAUSA LIMEÑA

Puré de patata cocida con mahonesa con  
atún y cebolla roja

##### JALEA DE PESCADO

Fritura de pescado y marisco con yuca frita

#### SEGUNDOS (A ELEGIR)

##### AJI DE GALLINA

Salsa cremosa con salsa de ají amarillo,  
leche y pollo de corral con papa cocida

##### LOMO SALTEADO

Carne de ternera salteado al wok con  
cebolla y tomate con guarnición de papas  
fritas

##### SECRETO IBERICO CON TACU TACU DE FREJOLES

Secreto ibérico sobre una tortilla de arroz  
con frejoles bañado de salsa de ají amarillo

#### POSTRE

##### HELADO DE LUCUMA

Helado de fruta peruana con recuerdos de  
café y frutos secos

# RESERVAS: 917 55 79 94

·MENUS GRUPOS A PARTIR DE 7 PERSONAS  
NO INCLUYE BEBIDAS

SI DESEAN AÑADIRLE DOS BEBIDAS POR PERSONA INCLUYE REFRESCOS, CERVEZA O VINO SE  
INCREMENTA AL MENU 5 EUROS SERIA 35 Y 40 EUROS