

DINNER MENU

# NYE 2020

## ENTRADAS

### Causa Peruana

Puré de papas amarillas, combinado en jugo de limón y ají limo peruano acompañado de rodajas de huevo y aguacate

A Elegir:

Pollo en hilachas.....\$8

Camarones en salsa golf.....\$10

## ENSALADAS

Caprese.....\$10

Tomate y albahaca fresca con mozzarella en balsámico y aceite de oliva

Gourmet.....\$10

Espinaca bebé, fresas frescas en salsa de puré de fresas con balsámico, aceite de oliva, miel y jugo de limón

## PLATOS FUERTES

Chaufa Peruana de Pollo.....\$16

Arroz frito, en salsa de soya, aceite de sésamo, salsa de ostión, omelet, pimiento rojo, scallion.

Ceviche de Pescado.....\$16

Pesca del día marinado en jugo de limón y "ají" (hot pepper) con cebolla cilantro acompañado de sweet potato.

Chaufa Peruana de Mariscos.....\$18

Arroz frito, en salsa de soya, aceite de sésamo, salsa de ostión, omelet, pimiento rojo, scallion, acompañado de calamar, pulpo, camarones y conchas de abanico.

Ceviche de Mariscos.....\$18

Camarones, calamar, pulpo y conchas de abanico marinado en "leche de tigre" cebolla, cilantro acompañado de sweet potato.

Risotto de Lomo Saltado.....\$28

Arroz arbóreo, con beef tenderloin salteado con cebolla, tomate parmesano.

Ceviche de Champiñones.....\$15

Frescos champiñones marinados en jugo de limón y ají acompañado de cebolla y sweet potato.

Risotto de Mariscos.....\$24

Arroz arbóreo con calamar, camarones, pulpo y conchas de abanico salteadas en mantequilla, parmesano

Pollo a la Plancha.....\$16

Grilled chicken breast with french fries and special salad.