

CARTA DE PLATOS INTERNACIONALES (ESPECIAL)



Plato de entrada internacional – Especial



- Ensalada oriental de mango, palta, lechuga y champiñones.
- Ensalada Cesar con pollo sellado.
- Ensalada Frisée leonesa (lechuga, tocino, croutones, huevo).
- Ensalada solterito arequipeño con habas y queso fresco andino.
- Ensalada Caprese al aceite de oliva, balsámico y croutones.
- Quiche de queso y jamón, pequeña ensalada fresca.
- Quiche de espárragos y tocino, pequeña ensalada fresca.
- Quiche de ají de gallina con pecanas, pequeña ensalada fresca.
- Quiche de porros con salame y tomillo, pequeña ensalada fresca.
- Lasaña de queso ricota, tocino y espinaca.
- Lasaña tradicional de carne y queso mozarella.
- Pastel de papa con mozzarella y tocino, pequeña ensalada fresca.
- Pastel de choclo con carne o con queso Edam, ensalada fresca.
- Crepes de pollo y champiñones sobre bechamel a las finas hierbas.
- Causa de ensalada de atún oriental o escabeche de pollo.
- Crepes relleno de espinaca y queso ricota sobre salsa de tomate.
- Ravioles de carne en salsa de vino tinto y perejil.



Plato de fondo internacional – Especial (Carnes)



Pollo (filete de pechuga)

- Salsa ají amarillo (sin picante), queso paria.
- Salsa florentina (jamon, queso, espinaca)
- Salsa cazadora (perejil y champiñones)
- Al curry verde y coco, pimientos rojos salteados.
- Al estilo Pekín en salsa hoi-sin, ajonjolí blanco y negro.

Pavo (filete de pechuga)

- Salsa de frutos secos a la mantequilla.
- Crema de vino blanco y tomillo, pasas al whiskey.
- Salsa de maracuyá, ginger y canela.



Plato de fondo internacional – Especial (Carnes)



Cerdo (bife de lomo)

- Salsa de adobo, crocante de camote.
- Salsa de rocoto-fresa, almendras tostadas.
- Salsa de vino tinto y tocino ahumado.
- Salsa hoi-sin, holantao al ajonjolí blanco.

Carne roja (Res)

- Ossobuco en salsa cremosa de seco y zapallo loche.
- Asado de res en salsa de hongos al vino tinto.
- Estofado de res en salsa de curry verde



Plato de fondo internacional - Especial (Arroces)



- Arroz árabe aromático con maní y pasas.
- Arroz árabe aromático con uvas.
- Arroz al azafrán español.
- Arroz a la jardinera (vainitas, zanahoria, alverjitas).
- Arroz Madrás con verduras salteadas, piña Golden.
- Arroz oriental con coco.
- Arroz pilaf aromático con tocino.
- Arroz a las 5 especias con castaña.
- Arroz con choclo a la mantequilla.



Plato de fondo internacional - Especial (guarniciones)



- Legumbres en mantequilla.
- Legumbres salteadas oriental agri-dulce.
- Ensalada mixta con vinagreta especial balsámica.
- Ensalada blanca a la peruana o ensalada Waldorf original.
- Ensalada alemana o ensalada Rusa tradicional.
- Ensalada Niçoise.
- Rodajas de papa amarilla a la mantequilla y tomillo.
- Puré de papas al romero y ajo.
- Puré de camote especial.
- Puré de zapallo a la manquilla.
- Papitas coctel a la mantequilla de perejil.



Platos de postre - Especial



- Cheese-cake de fresa.
- Cheese-cake de arándanos.
- Cheese-cake de lychee.
- Quinua-Cheese-cake con maracuyá o sauco o aguaymanto.
- Crumble de manzana con pasas y almendras, crema chantilly o salsa de vainilla.
- Tarta de crema de vainilla con frutas y chantilly.
- Tarta de durazno y vainilla.
- Tres leches con canela y chocolate bíter.
- Tres leches de café y avellanas.
- Torta de chocolate con fudge y marrasquinos.
- Mousse de café con salsa de vainilla y rulo de chocolate bíter.
- Mousse de lúcuma, fresa y salsa de chocolate.
- Mousse de mango y salsa de canela al ron.
- Mousse de coco con salsa de mango, decoración de chocolate.
- Mousse de chocolate belga bitter con salsa de chocolate blanco y coulis de fresa.

