

# PLATOS CRIOLLOS CLASICOS



# Opciones de platos de entrada criollo - clásico



- Papa a la Huancaína con huevo y acituna.
- Papa al Ocopa con huevo y aceituna.
- Ensalada fresca con vinagreta parrillera.
- Ensalada cocida con vinagreta clásica.
- Sopa de pollo.
- Aguadito de pollo.

# Opciones de platos de fondo criollo - clásico



- Cau-cau de mondongo o pollo, arroz blanco.
- Arroz verde con pollo a la chiclayana, sarza criolla.
- Carapulca de chancho con maní, arroz blanco.
- Tallarines verdes con pollo en trozo.
- Tallarines rojos con pierna de pollo al horno.
- Ají de gallina con huevo, aceituna y papa blanca, arroz blanco.
- Seco de res a la nortea, frejoles, arroz blanco.
- Escabeche de pollo, arroz y camote almibarado.
- Arroz con pollo a la chiclayana con sarza criolla.
- Olluquitos con tiras de carne de res, arroz blanco.
- Carapulca de chancho con maní, arroz y sarsa criolla.
- Adobo de chancho (pierna), arroz, camote almibarado.





# Opciones de platos de postre criollo - clásico



- Arroz con leche y mazamorra morada.
- Tres leches con canela y chocolate biter, frutas de estación.
- Suspiritos a la limeña.
- Torta de chocolate con fudge.



# PLATOS CRIOLLOS ESPECIALES





# Opciones de platos de entrada criollo - especial



- Lasaña de carne con salsa de tomate o salsa blanca.
- Lasaña de queso ricotta y espinaca con salsa de tomate.
- Pastel de papas con tocino y crema, ensalada fresca.
- Pastel de choclo con carne, ensalada fresca.
- Pastel de choclo con queso serrano salado, ensalada fresca.
- Causa rellena de crema de pollo y láminas de palta.
- Duo de causas mar y tierra, escabeche de pescado y pollo con verduras.
- Duo de causas, escabeche de pollo y pollo con verduras con palta.
- Rocoto relleno con salsa de tomate.

# Opciones de platos de fondo criollo - especial



- Arroz con mariscos a la chiclayana, con mini ceviche.
- Seco de chávalo (con lomo y cecina), camote almibarado en rodajas, sarza criolla.
- Ají de gallina con aceitunas, queso parmesano y pecanas, papas andinas negras, arroz con choclo.
- Adobo de chancho (pierna o lomo) con arroz a la jardinera, camote almibarado en rodajas.
- Escabeche de pollo o de pescado, arroz a la jardinera, camote almibarado en rodajas.
- Seco de res a la nortea con frejoles ahumados con tocino, arroz con choclo.
- Puré de papas amarillas con asado en su salsa, arroz a la jardinera.
- Plato 5 sabores: Carapulca, seco de res, frejoles, ají de gallina y arroz con choclo.





# Opciones de platos de postre criollo - especial



- Cheese-cake de fresa.
- Cheese-cake de arándanos.
- Cheese-cake de lychee.
- Quinoa-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 biter.
- Tres leches de café y avellanas.
- Torta de chocolate con fudge y marrasquinos.
- Mousse de café con salsa de vainilla y rulo de chocolate biter.
- 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.

