



Menú mariner

Entradas:

- Ceviche mexicano (camarón, palmitos, salsa roja picosa y totopos)
- Ceviche peruano de pescado y langostinos
- Ceviche de champiñón y mango
- Ceviche fusión tropical (mango, camarón, cebolla, palmitos y pimentones con salsa de maracuyá y uchuvas)
- Ceviche de langostinos con salmón ahumado, caviar y brotes frescos
- Ceviche de camarón en leche de tigre y coco con maíz tostado

Plato fuerte:

- Chupe peruano (mejillones, almejas, langostinos, camarón pescado, pulpo baby)
- Salmón silvestre en salsa marinera
- Solomillo fino de res en salsa de queso azul y langostino
- Paella marinera (arroz parbolizado, langostinos, gambas, mejillones, pescado pulpo baby, almejas, camarines, anillos de calamar, guisantes)

Guarnición:

- Arroz con coco y titoté
- Patacón con hogo criollo
- Risotto blanco con hongos y brotes
- Vegetales del campo sobre mayonesa de uchuvas
- Arroz basmati aromatizado
- Espárragos selva negra