



## Chef Francisco Prado – Menú a la mesa

### Menú #1:

Ceviche de pescado fresco con crema de ají amarillo y leche de coco, terminado con maíz cancha  
Pulpo encostrado en longaniza ahumada sobre papas crocantes y tomates cherry, acompañado de

alioli

Lomo viche de res en salsa de pimienta verde acompañado de puré cremoso con queso brie y  
espárragos frescos.

### Menú #2:

Burrata fresca sobre carpaccio de tomates, terminada con pesto y reducción de balsámico al romero

Pescado fresco en crema de pistilos de azafrán y orellanas acompañado de papas crocantes

Medallón de lomo en salsa de trufas sobre puré cremoso, acompañado de espárragos frescos

### Menú #3:

Crema de arvejas con jerez y queso brie

Langostinos en salsa de cangrejo y leche de coco, servidos sobre puré de plátano maduro

Lomo viche de res en reducción de balsámico, naranja y ajonjolí, sobre tortica crocante de risotto,  
acompañado de espárragos frescos.

### Menú #4

Causa de pulpo en mayonesa de aceitunas negras con toques de salsa huancaína

Rolls de pollo con tomates deshidratados y queso mozzarella, sobre copete de puré de papa,  
terminados con salsa de Oporto y bananos

Lomo viche de res en salsa de queso azul y setas, acompañado de arroz almendrado con  
mantequilla clarificada y espárragos frescos