



## **Chef Francisco prado. Menus de Bienvenidas.**

### Menu #1

Empanadas vallunas

Spring rolls de chontaduro con melado de panela y pimienta roja

Ceviche de camarones con mango viche

Canasticas de platano con guacamole y chicharrón

Valor por persona \$17. 000

### Menu #2

Pasteles de yuca con queso y crema de chipotle

Spring rolls de costilla bbq con queso mozzarella

Canasticas de platano con camarones en sofrito del pacífico

Empanadas de pipian con aji de maní

Valor por persona \$17. 000

### Menu #3

Ceviche de pescado fresco con crema de aji amarillo y leche de coco

Spring rolls de chontaduro con melado de panela y pimienta roja

Shot de burrata con pesto y tomates deshidratados

Montaditos de jamón serrano con queso manchego y alioli

Valor por persona \$19. 000

### Menu #4

Ceviche de camarones con mango viche  
Spring rolls de morcilla con queso feta  
Bowl de pulpo con papas crocantes y alioli  
Montaditos

Valor por persona

Menu #5

Montaditos  
Spring rolls  
Ceviche  
Beef tataky

Valor por persona

Menu #6

De queso cottage con walnuts y peras frescas \$19. 000  
De queso cotage con guayaba y brotes frescos  
De chontaduro con melado de panela y pimienta roja camarones con mango viche

\$20. 000

Pescado con crema de aji amarillo  
De costilla bbq con queso mozzarella  
De plátano con camarones en sofrito del pacifico  
Ceviche de  
Spring rolls  
Canasticas  
Shot de burrata con pesto y focaccia crocante

Valor por persona \$20. 000

Menu #7

Causa peruana de camarones con mayonesa de rocoto  
Spring rolls de chontaduro con melado de panela y pimienta roja  
Bowl de pulpo con papas crocantes y alioli  
Montaditos de jamón serrano con queso manchego y alioli

Valor por persona \$20. 000

Menu #8

Shot de burrata con pesto y tomates deshidratados

Arrancinis de mozzarella y parmesano sobre napolitana

Brusqueta de queso brie con espárragos y confitura de dátiles

Brusqueta de salmon gravlax conq uso de arándanos y cebollin

Valor por persona \$20. 000