



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