



Menú Buffet (sujeto a cambio)

Precio: \$150

Entradas Frías

Scallops enTentación: Tresscallops montados sobre picadillo de melón, mango, cebolla morada, ají dulce, cilantro, tomate cherry y limón con salsa de maracuyá al vinotinto.

Pulpo a la Mostaza: Ensalada de pulpo con palmito vegetal, mix de lechugas, tomate cherry y rábano con aderezo de mostaza al cilantro

Entradas Calientes

Crema deTomate y Setas: Crema de tomate servida con variedad de setas y queso mozzarella, finalizada con aceite de albahaca.

Crema de Espárgos y Tocino: Crema de espárragos verdes aromatizada con queso Roquefort y servida con crocantes de tocino y maíz

Fuertes

Salmón en cremade menta y limon, alcachofas y champiñones confitados

Corvina encostrade espinaca y menta, arroz cremoso de tomates cherry con zanahorias baby

Steak de lomo con maNtequilla de jamon serrano y vino, setas y guisantes ajillo

Mero con pomodoro, cus- cus, mozzarella de bufala, pepino europeo, aceite de oliva y tomates confitados

Acompañamientos

Arroz cremoso con champiñones

Arroz integral con frutos secos

Risotto al pomodoro

Ñoquis al pomodoro

Ñoquis al pesto

Buñuelos de yuca

Cubos de papa a la paprika y romero

Puré de papa criolla al cilantro

Puré papa al queso
Puré de papa en mantequilla de albahaca

Postres y Bebidas

Tiramisú con frutos del bosque
Suspiro limeño con alfajor