



Menú Peruano Buffet

Precio: \$140.000

Seleccione hasta:

- 3 opciones de mesa fría
- 3 tipos de arroz
- 3 guarniciones
- 3 ensaladas
- 3 proteínas como plato fuerte
- 3 postres

Mesa Fría

Ceviche Peruano (70 g por persona) – Tradicional ceviche de pescado fresco marinado en limón y ají.

Choritos a la Chalaca (1 unidad por persona) – Mejillones frescos con salsa criolla.

Papa a la Huancaína – Papas con una crema suave a base de ají escabeche.

Ceviche Mixto – Combinación de mariscos y pescado con un toque de limón y ají.

Mini Causa de Atún o Pollo – Masa de papa criolla rellena con atún o pollo, decorada con aguacate.

Ceviche de Champiñones – Opción vegana con champiñones marinados en limón y ají.

Arroces

Arroz Verde – Preparado con espinaca y cilantro, de intenso sabor y color vibrante.

Arroz Blanco – Clásico arroz suelto y aromático.

Arroz Amarillo con Verduras – Acompañado con vegetales frescos para un toque colorido.

Arroz Chaufa de Pollo – Versión peruana del arroz frito con pollo y especias.

Guarniciones

Bastones de Yuca Frita – Crujientes y dorados.

Rodajas de Papa al Horno – Asadas con un toque de hierbas aromáticas.

Papa Frita – Clásico acompañamiento crocante.

Rodajas de Camote Cocido – Dulce y suave, ideal para equilibrar sabores.

Ensaladas y Verduras

Ensalada Fresca – Mezcla de lechuga, tomate y pepino.

Ensalada Cocida – Zanahoria, papa y remolacha en una combinación deliciosa.

Ensalada Verde – Lechuga, pepino, mango biche y aguacate.

Mix de Verduras al Grill – Zucchini, zanahoria, pimentón y cebolla a la parrilla.

Plato Fuerte

Lomo Saltado (90 g por persona) – Clásico salteado de carne con papas y cebolla.

Picante de Cerdo (90 g por persona) – Guiso especiado de cerdo con ají y papa.

Arroz con Mariscos (90 g por persona) – Mezcla de mariscos con arroz sazonado.

Filete de Pescado a la Chorrillana (100 g por persona) – Con cebolla y tomate salteados.

Ají de Gallina (90 g por persona) – Cremoso y ligeramente picante, servido con arroz blanco.

Postres

Crema Volteada – Suave y caramelizada, similar al flan.

Cheesecake de Maracuyá – Dulce y refrescante con un toque ácido.

Arroz con Leche – Tradicional y cremoso, con canela.

Picarones con Miel de Higo – Buñuelos peruanos con miel de higo casera.

Suspiro Limeño – Clásico postre peruano con manjar blanco y merengue.