



Variedad de menú

Precio: \$30.000

Carnes en salsa

Tipos de carne:

Pechuga

Cañón

Solomito *valor adicional de 2500 cop por porción

Tipos de salsa:

Agridulce: salsa de la casa aromatizada con finas hierbas

Bechamel: salsa blanca, con bases lácteas utilizada especialmente para platos gratinados
acompañados con champiñones

Manzana: salsa a base en fondos de carnes, a la cual se le adiciona la fruta y enriquecida con
especias

Naranja: salsa a base en fondos de carnes, a la cual se le adiciona la fruta y enriquecida con
especias

Ajillo: salsa en base de ajos y cebollas, sofritos, apoyado en un condimento lácteo

Uchuvas: salsa a base en fondos de carnes, a la cual se le adiciona la fruta y enriquecida con
especias

Hawaiana: salsa a base en fondos de carnes, a la cual se le adiciona la fruta y enriquecida con
especias

Frutas: salsa a base en fondos de carnes, a la cual se le adiciona la fruta y enriquecida con especias

Ciruela: salsa a base en fondos de carnes, a la cual se le adiciona la fruta y enriquecida con especias

Negra: basada en salsas de soya, negra, condimentada con ajos y cebollas finamente picadas, y sofritos para potenciar el sabor de la salsa

Tipos de papa

Salteada en mantequilla y perejil: papa cocida, salteada en mantequilla potenciada con perejil

Gratinada: papá cocida, aderezada con salsa en bases lácteas, recubierta con mozzarella y parmesano

En salsa blanca y tocineta: papa cocida, aderezada con salsa bechamel y tocineta bien tostada

Horneada con sour cream: papa horneada, envuelta en aluminio y se le adiciona la salsa sate

Horneada con mantequilla ajonjolí: papa al horno, salteada con mantequilla y ajonjolí

Tipos de arroces

Arroz rojo (pasta de tomate, paprika y queso parmesano)

Arroz verde 1 (maíz tierno y champiñones)

Arroz verde 2 (tocineta, salchicha y espinaca)

Arroz moreno 1 (arveja, cebolla blanca, zanahoria y salsa de ají)

Arroz moreno 2 (raíces chinas y jamón)

Arroz moreno 3 (cabello de ángel y salchichas)

Arroz oriental (jamón, apio, pimentón, raíces chinas y tortilla en cuadritos)

Arroz a la valenciana (verduras y salchicha)

Arroz duxelle (salteado con champiñones, cebolla junco, salsa de soya, ajo y brandy)

Arroz al curry (almendras y pasas)

Guarniciones

Verduras frías (salsa o vinagreta)

Agridulce (verduras calientes)

Frutas (mango, melón, fresa, manzana verde, kiwi)

Banquetes Lucy

Waldo (manzana, pollo, apio, repollo o lechuga)
Primaveral (lechuga, brócoli, coliflor, zanahoria, habichuela y mango)
Tricolor (pastas de colores, zanahoria, pepino, arveja, maíz tierno)
China (zanahoria, jamón, tocineta, apio, repollo, cabello de ángel)
Fiesta (arveja, habichuela, lechuga, piña, mango y fresas)
Mixta (lechuga, pollo, tocineta, coco, mango, almendras y maicitos)
Otoñal (queso mozzarella, arveja, maicitos, champiñones y lechuga)
Hawaiana (repollo, piña, queso y pasas)
Campesina (arveja, zanahoria, maíz tierno)
Variada de lechuga (aceitunas, queso, almendras, ciruelas pasas y nueces)
Verde (col china, tomate verde, brócoli, habichuela, apio, pimentón verde, alcaparras, aceitunas, mazorca baby)

Postres

Postre de caramelo
Postre melocotón
Postre de mora
Postre de fresa
Postre de maracuyá
Postre de guanábana
Postre de mango
Postre de frutas
Postre coco
Requesón de piña
Requesón de brevas
Postre de las 3 leches (ciruela pasa acaramelada)
Napoleón (galletas, salsa inglesa, chantilly, nueces trituradas)
Cheesecake de café frío
Cheesecake de naranja
Cheesecake de mango
Melocotón en copa con crema de chantilly