

## **Menú Cena – Verano 2017**

### **Entradas**

- Ensalada del chef (mix de verdes con salmón ahumado, palta, alcaparras, huevo poché y queso crema con eneldo)
- Carpaccio de lomo sellado en finas hierbas y pintado al Dijon, con lascas de parmesano, rúculas frescas y alcaparras fritas
- Ceviche de camarones y brótola, con cilantro fresco, morroncitos tricolores, cherrys, cebollita colorada y maíz crocante
- Trío de langostinos rebozados en panko con salsa de maracuyá y rúculas frescas – USD 18.-
- Vieiras parmesanas
- Tibio de camembert con chutney de peras y jengibre
- Degustación de bruschettas: Brie con peras; jamón crudo y tomate confitado; de salmón ahumado, rúcula y queso crema con eneldo
- Gazpacho andaluz

### **Platos principales**

- Bife de lomo con salsa de vino tannat y papas rústicas al romero
- Lomo de salmón sellado con puré de calabaza, jengibre y almendras fileteadas
- Rack de cordero con couscous saborizado y perfumado a la menta
- Risotto inspiración
- Filet de brótola sobre colchón de verduras rústicas al horno
- Pasta casera del día con su salsa a elección

Sugerencias fuera de la carta:

- Pinchos de pollo envueltos en salvia y jamón crudo, con pure rústico de calabaza
- 

### **Postres**

Crème Brulée

Tarteleta de frutas de verano con helado de crema

Marquise de chocolate con crema inglesa

Helados artesanales

Arándanos frescos con crema inglesa

Frutas de estación asadas con azúcar rubia y un toque de mascarpone

Postres Lucía

- suspiro limeño
- Pavlova
- Omelette surprise
- Chocolate Fudge

### **Selección de quesos premium**

Tabla para 1 o 2 personas