

MENU - 3 NOCHES



DIA 1

CENA

ENTRADA

Ensalada de chonta con vinagreta de tansharina y polvo de cecina.

FONDO

Doncella con salsa de cocona caliente con quinua perlada. Acompañada de maduros capirona horneados con mantequilla, ají charapita y ají de colores.

POSTRE

Anona fruta con espuma de copoazu y guanache de chocolate y castañas pulverizadas.

DIA 2

ALMUERZO

ENTRADA

Tiradito de Corvina con salsa de sacha culantro, pure de pijuayo y pildoras fritas,

FONDO

Lomo saltado. Acompañado con crema de cocona quemada y huevo al vino tinto.

POSTRE

Copon de aguaje con mousse de chocolate y praline de macambo.

CENA

ENTRADA

Crema de witina con espuma de queso y crostini de cecina.

FONDO

Pollo relleno de queso y cecina con gnochis de yuca. Servido con patacones en salsa agridulce de carambola.

POSTRE

Roll de mango con tapioca en salsa de coco y helado de vainilla.

MENU - 3 NOCHES

DIA 3

ALMUERZO

ENTRADA

Langostinos al ajillo con choclos sopleteados y pure de pan de arbol.

FONDO

Patarashca de Paiche con ají de cocona y vinagreta de cecina. Acompañada con ensalada de tomate, lechuga y palta con vinagreta de apio.

POSTRE

Piñas al ron con almendras caramelizadas y espuma de araza.

CENA

MENÚ DE DEGUSTACIÓN:

Gazpacho de tomate y sandia con aceite de albahaca.

Churros al olivo.

Ensalada verde con aceite balsamico.

Fetuccine de Pijuayo

Corvina con pure de yuca.

Mojito de limón

Sorbete de granadilla con crema de vainilla