

MENU - 4 NOCHES



DÍA 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.

DÍA 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 - 4 NOCHES

DÍA 3

ALMUERZO

ENTRADA

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

PLATO DE 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

ENTRADA

Laminas de Doncella envueltos en palmitos con tartar de mango y reducción de camu camu picante.

PLATO DE FONDO

Pollo relleno de queso y cecina con gnochis de yuca. Servido con alcachofas encurtidas.

POSTRE

Brownie con helado de hungurahui y espuma de café.

DAY 4

ALMUERZO

ENTRADA

Cebiche de Doncella con cocona con pure de macambo y pildoritas crocantes.

PLATO DE FONDO

Brochetas de pollo, arroz a la hawaiana y patacones. Acompañados con tempura de cebolla con reducción de camu camu picante.

POSTRE

Ravioles rellenos de plátano de seda con helado de camu camu y crema inglesa.

CENA

MENÚ DE DEGUSTACIÓN:

- Gazpacho de tomate y sandia con aceite de albahaca.
- Churros al olivo.
- Ensalada verde con aceite balsamico.
- Fettuccine de Pijuayo
- Corvina con pure de yuca.
- Mojito de limón
- Sorbete de granadilla con crema de vainilla