

**Noche**  
**Peruana**

**Por Chef Ejecutivo Fernando Nieves**

Menú 5 Cursos

**PRIMER CURSO**

*Ceviche clásico de pescado blanco con ají amarillo y rocoto.*

*Anticuchos de corazón de res con adobo tradicional peruano.*

**SEGUNDO CURSO**

*Jalea de mariscos con salsa criolla, acompañada de cebolla lila y chips de yuca.*

**TERCER CURSO**

*Causa limeña rellena de pulpo al olivo, con papa amarilla majada, aguacate fresco y huevo hervido.*

**CUARTO CURSO**

*Lomo saltado con arroz jasmine, papas corte batoné y vegetales salteados.*

**QUINTO CURSO**

*Trío de postres peruanos: picarones (buñuelos peruanos), alfajores (Galletas de mantequilla rellenas de dulce de leche cremoso) y suspiro limeño de lúcuma (Pudín de lúcuma).*

**\$65 por persona**

*\*Impuestos y propina de 18% no incluidos.*

**\*Por favor informarle a su mesero de cualquier alergia o intolerancia.**

**\*Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.**