

OPCION DE ALMUERZOS

Opciones de almuerzos por persona:

OPCIÓN A

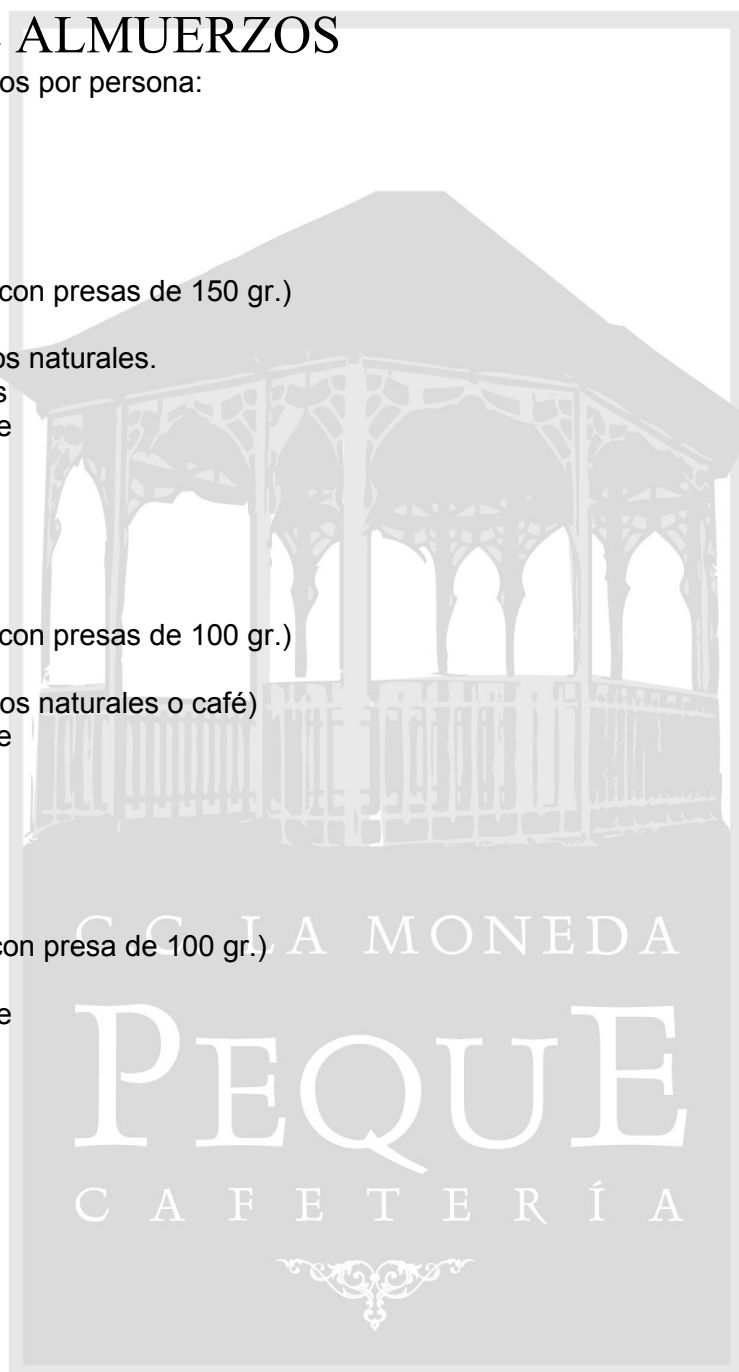
- Entrada
- Plato de Fondo (con presas de 150 gr.)
- Postre
- Refresco de frutos naturales.
- Café o infusiones
- Servicio y Menaje

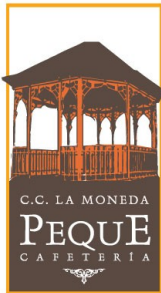
OPCIÓN B

- Entrada
- Plato de Fondo (con presas de 100 gr.)
- Postre
- Refresco (de frutos naturales o café)
- Servicio y Menaje

OPCIÓN C

- Entrada
- Plato de fondo (con presa de 100 gr.)
- Refresco
- Servicio y Menaje





NUESTRA VARIEDAD DE PLATOS

ENTRADA

- PAPA A LA HUANCAINA
- OCOPA
- SALPICON DE POLLO
- ENSALADA RUSA
- CAUSA RELLENA (pollo o atún)
- ENSALADAS VARIADAS
- VARIEDAD DE SOPAS o CREMAS
- ESCABECHE DE PESCADO

PLATOS DE FONDO

- POLLO AL HORNO CON PAPA DORADA
- ARROZ CON POLLO
- AJI DE GALLINA
- ASADO CON PURE
- ESTOFADO DE POLLO o RES
- SECO DE RES CON FREJOLES
- TALLARIN EN SALSA DE CARNE
- TALLARIN VERDE CON BISTECK
- POLLO A LA OLLA CON PAPA DORADA
- POLLO A LA MOSTAZA CON PAPA DORADA
- CAU CAU
- OLLUQUITO CON CARNE
- MILANESA (carne, pollo, pescado o cerdo) CON ARROZ o PAPA o ENSALADA
- PESCADO A LA MENIER CON PAPA DORADA

Nota: La papa dorada puede ser reemplazada por legumbres cocidas.

Guarnición porción de arroz

POSTRES

- MAZAMORRA MORADA
- CREMA VOLTEADA
- PYE DE MANZANA
- PYE DE LIMON
- CHEESECAKE DE FRESA
- CROCANTE DE MANJAR BLANCO
- MOUSSE DE LUCUMA
- MOUSSE DE GUANABANA
- ENSALADA DE FRUTAS
- HELADOS

BEBIDAS

- CHICHA MORADA
- LIMONADA
- REFRESCO DE MANZANA, MARACUYA o PIÑA