



Vitri - Plato servido

Entrada:

Tiradito de tilapia y lulo: finas láminas de tilapia blanca, marinadas con leche de tigre de lulo y aromatizado con puré picante de rocoto

Plato principal:

Pollo teriyaki: pechuga de pollo envuelta en panceta sobre vegetales al wok y puré thai bañado con salsa teriyaki

Postre:

Crème brûlée de la casa: fino y cremoso, aromatizado con limón y gratinado con caramelo. Servido con crema de melocotones al cognac