



Menú mariner

Entradas:

Ceviche mexicano (camarón, palmitos, salsa roja picosa y totopos)

Ceviche peruano de pescado y langostinos

Ceviche de champiñón y mango

Ceviche fusión tropical (mango, camarón, cebolla, palmitos y pimentones con salsa de maracuyá y uchuvas)

Ceviche de langostinos con salmón ahumado, caviar y brotes frescos

Ceviche de camarón en leche de tigre y coco con maíz tostado

Plato fuerte:

Chupe peruano (mejillones, almejas, langostinos, camarón pescado, pulpo baby)

Salmón silvestre en salsa marinera

Solomillo fino de res en salsa de queso azul y langostino

Paella marinera (arroz parbolizado, langostinos, gambas, mejillones, pescado pulpo baby, almejas, camarines, anillos de calamar, guisantes)

Guarnición:

Arroz con coco y titoté

Patacón con hogo criollo

Risotto blanco con hongos y brotes

Vegetales del campo sobre mayonesa de uchuvas

Arroz basmati aromatizado

Espárragos selva negra