



Braseado tropical (cerdo y pollo)

Plato principal: Lomo de cerdo horneado con jugo de piña, salsa a base de piña, especias, estragón, panela y pimienta dulce.

Filete de pollo apanado con panko y ajonjolí negro.

Acompañamientos: Ensalada picó de gallo tropical: arvejas, pimentón, tomate verde, mango, maíz tierno, zanahoria y cebolla roja. Timbal de papa limeño blanco: papas cocidas, limón y mayonesa casera.