



## Chef Francisco Prado - Entradas

### Entrada servida a la mesa:

Langostinos sobre papas crocantes, acompañados de salsa de cúrcuma y leche de coco,  
terminados con láminas de jamón serrano

Causa peruana de pulpo en mayonesa de aceitunas negras terminada con salsa huancaína  
Mozzarella fresca, sobre concase de tomate terminado con reducción de balsámico al romero y  
pesto

Brusqueta con portobellos y tomates cherry en pesto y reducción de balsámico, trozos de queso  
mozzarella y queso pecorino, terminadas con aceite de oliva

Ceviche de pescado en crema de ají amarillo, terminado con maíz cancha y chips de plátano

Morcilla crocante servida sobre focaccia de romero y salsa de tomates frescos, terminada con  
rúgula y queso pecorino

Causa peruana de pollo en ají panka, terminada con toques de salsa huancaína y vegetales  
crocantes

Ceviche mixto de pescado y camarones con reducción de maracuyá servido sobre canastas de  
maracuyá con espuma de cilantro.

Langostinos sobre puré de plátano maduro, con sofrito del pacífico y leche de coco, terminado con  
emulsión de cilantro y chips de plátano.

Crema de choclo y cilantro con trozos de pork belly en panela y ajo

Burrata fresca sobre tomates concase con aceite de oliva y albahaca, terminada con reducción de  
balsámico al romero y focaccia crocante.

Ceviche de pescado fresco en sopita de sandía y cítricos, servido sobre totumo

Albóndigas de res y dátiles, sobre tahine cremoso con satar, terminado con rúgula fresca y  
parmesano

Encocado de mariscos del pacífico, servido opcional sobre totumo, terminado con aceite de cilantro  
y chips crocantes

Langostinos sobre cremoso de arvejas y papa, terminado con salsa de maracuyá y coco, y crocantes  
de arracha