

## Menú Costa, Sierra y Selva por Rafael Casín.

Miércoles 29 de mayo hasta el sábado 1 de junio, 8:30 pm a 11:30 pm. Restaurante La Rotonda

### ABREBOCAS:

#### ***Papitas Nativas de Colores con Vino de Oca***

Papas sobre salsa uchucuta, a base de rocoto molido.

#### ***Navajas a la Chalaca con cushuros***

Navajas con cebolla roja y cushuros, pequeñas perlas verdes cocidas como el caviar andino.

### ENTRANTES:

#### ***Ceviche Amazónico***

Pescado fresco con cocona, sachá culantro y ají charapita.

#### ***Anticuchos con Choclo y Salsa Huancaína***

Borchettas de corazón de res, salsa de tucupí negro, choclo y salsa huancaína.

#### ***Pescado Costero con Puré de Pallares***

Pescado fresco acompañado de puré de pallares, una variedad de judías verdes suaves y deliciosas.

#### ***Lomo Saltado***

Carne salteada al wok con cebollas y un toque de soja ají y tomate, servido con papas fritas y arroz.

### POSTRES :

#### ***Esfera de Lúcuma y Chocolate***

Sfera de chocolate, interior de lúcuma.

#### ***Petit Fours y Chupito de Pisco***

Petit Fours acompañado de chupito de mosto verde

Precio por persona €70.

Bebidas Incluidas.

Precios en Euros, IVA incluido.

