

Menú



MATRIMONIOS



SPORT FRANCES
CLUB DE GOLF

Cóctel Frío



- Tártaro de atún con palta y aceite de sésamo.
- Tártaro de res en crostini de baguette francés.
 - Pulpo con salsa huancaína.
 - Ceviche de camarón y leche de tigre.
- Rotolino de zapallo italiano con queso crema y esparrago asado.

Cóctel Caliente



- Pincho de filete marinado en Jack daniels con salsa de queso azul.
 - Tarta de pastel de choclo.
 - Camarón furai con salsa teriyaki.
- Satay de ave con salsa de castaña de caju y curry rojo.
 - Croqueta de jamón ibérico y bechamel.

Entradas



- Espárragos grillados y envueltos en jamón serrano sobre nido de lechugas hidropónicas y bañados con un delicado chutney de papaya y rocoto con suave dressing de alcaparras.
- Timbal de palta y camarones perfumados en aceite de oliva español en compañía de ensaladilla Verde y tostada.
- Galantina de ave y pistacho iraní, envuelta en salmón ahumado, mix de hojas de estación con dressing de cilantro y mayonesa de clorofila.

Platos Principales



- Merluza austral asada en baño de salsa de locos sobre cremoso de cous cous a la mediterránea perfumado con albahaca y pepino fresco.
- Medallón de filete relleno con champiñones ostras perfumados en trufa negra en compañía de gratín de papa camote, habitas glaseadas y suave salsa de marsala y oporto.
- Solomillo a las brasas bañado en salsa de arándanos y carmenere en cremosa compañía de puré de y tierra de aceituna.
- Plateada de vacuno Angus en cocción de 24 horas con delicada salsa de chocolate ecuatoriano al 70% de cacao en compañía de pastelera de choclo, albahaca y tomate cherry confitado.



Buffet de Postres



- Crème brûlée -

Crema cocinada con yema de huevo y vainilla, gratinada con azúcar, servida muy fría.

- Dúo de mousse (blanco y negro) en vasito individual -

Batido de dos colores hecho a base de chocolate bitter y blanco, crema y huevos, todo cuajado con colapez y servido con salsa de berries.

- Suspiro Limeño -

crema hecha a base de leche condensada, leche evaporada, oporto y huevos, cubierta con un exquisito merengue al oporto y canela.

- Macarrons -

Galleta tradicional francesa con suave relleno mixto y variados sabores y colores.

- Cheese Cake de Arándanos -

torta de queso crema, arándanos y crema con una base de masa de galletas y mantequilla, servido frío.

- Pavlova -

Merengue deshidratado relleno de frutos rojos y azúcar morena con polvo de pistachos.

- Torta Sacher -

torta de chocolate típica de Austria. Consiste en bizcocho de chocolate y mantequilla separadas por una fina capa de mermelada artesanal de damasco y cubierta con una ganache de chocolate.

- Frutas de la estación -

Variedad de frutas de la estación.