

CARTA PERUANA-NOVANDINA WALKING DINNER

Entradas frías

- Ceviche en copita (camote, canchita, choclo, yuyo).
- Choclo desgranado a la mantequilla con queso fresco andino.
- Ensalada tabule de quinua con queso fresco andino y tomate cherry.
- Leche de tigre con calamar frito y mayonesa al ají limo.
- Causa de mariscos en salsa acevichada.
- Causa de pulpo con crema al olivo.
- Causa de pollo con palta y verduras.

Entradas Calientes

- Sopita chilcano con trozos de pescado y chorros.
- Brocheta de pollo con salsa nikki de maracuyá a las 5 especias.
- Anticuchos de corazón de pollo con salsa ahumada.
- Aguadito de pollo con queso parmesano.
- Risotto con queso mantecoso y champiñones al tomillo.

Carnes y mariscos

- Aji de gallina con papas andinas, queso paria, pecana y tapenade de aceitunas.
- Bistec apanado con pastel de choclo con kiwicha-pop, salsa de langostinos.
- Tiras de bistec apanado en salsa de mariscos y pure de papas amarillas.
- Quinotto (risotto de quinua) al ají amarillo, langostinos saltados, queso paria.
- Chicharrón de cerdo sobre camote arrebozado y pico de gallo.
- Lomo saltado sobre papas fritas nativas.
- Pescado frito en costra de kiwicha, aritos de cebolla, salsa tártara al tabasco.
- Malaya frita en salsa chimichurri andina, sobre puré de paltas.
- Pure de papas amarillas y asado de res, cebolla acaramelada.
- Lomo ancho sellado sobre pastel de papas en salsa de rocoto.

Postres

- Copas de suspiro a la limeña con jerez.
- Chesse cake de aguaymanto y menta.
- Copitas de tres leches, merengue al brandy, chocolate bitter y marrasquino.
- Mini postre de tapa de alfajores con rellenos de manjar y frutas de estación
- Mousse de lúcuma sobre galleta de limón, salsa de chocolate milk.
- Cake de chocolate, pastelera de lúcuma, salsa de chocolate milk y fresa.





Walking Dinner - Gourmet

CARTA INTERNACIONAL WALKING DINNER

Entradas frías

- Ensalada japonesa de atún marinado en salsa de soya, verduras laminados y ajonjolí.
- Sopa de tomate al olivo, cubitos de queso fresco al balsámico, hojas de albahaca.
- Gaspacho español, tostaditas de pan baguette con queso de cabra, aceite de oliva.
- Bruschetta con antipasto de verduras y arúgula, salame húngaro, vinagreta balsámica al tomillo.
- Grisinis con ajonjolí, dip de queso brie y eneldo.
- Tartar de lomo fino con alcaparras y queso parmesano, tostadas de pan ciabatta.

Entradas Calientes

- Sopa de cebolla blanca con queso mozzarella, crotones al perejil.
- Calzone de jamón, queso, aceitunas, carne y champiñones.
- Crema de mársicos con mini-albóndigas de cangrejo a las finas hierbas.
- Rolls primavera fritos con verduras en salsa hoisin.
- Ravioles de champiñones y en salsa de 3 quesos queso manchego

Carnes y mariscos

- Mini Fish and chips tradicional en salsa tartará, perejil y limón tahiti.
- Lomo ancho en salsa a la mostaza francesa sobre tortilla española.
- Piernitas de pollo braseados con salsa Barbacué, camita de ensalada fresca.
- Brocheta de pollo en salsa hot-wings, papas duquesa.
- Brocheta de pescado empanizado al estilo Thailandés.
- Lasaña de carne con queso mozzarella en cocotte.
- Sufflé de queso dambo, tocino y espinaca, medallones de lomo de cerdo en salsa de
- Mini pan brioche con asado y cebolla acaramelada, queso roquefort y hojas de arúgula.
- Lomo strogonoff al parmesano, puré de papas amarillas al romero y ajo.

Postres

- Macarrones de almendras, crema de café con frutos silvestres.
- Profiteroles de pastelera al ron y Nutella, bañados en salsa de chocolate belga.
- Mini volcán de chocolate con frutas de temporada y chantilly.
- Esfera de chocolate rellena de mousse de chocolate y coulis de fresa.
- Esfera de chocolate blanco relleno de mousse de maracuyá con salsa de granadina.
- Mini selva negra, capas de cakes de chocolate, kirsch y concentrado de frutas rojas y chocolate rallado.
- Torta de chocolate con fudge, mousse de lúcuma, fresa y marrasquino.

Telf: (01) 437-2474 / 981573268

E-mail: Mail@tzabar.com.pe - www.tzabar.com.pe -  [Tzabar.Catering](#)

