

NUESTRA CARTA DE PLATOS CRIOLLOS ESPECIAL PARA TU EVENTO

Diseña tu buffet criollo con creatividad y gusto, nosotros te preparamos lo que más te guste. Solicita tu propuesta y personaliza tu buffet.

ENTRADAS:

- Papa a la huancaína
- Ocopa Arequipeña
- Sangrecita con camotito
- Tamalito criollo con salsa criolla
- Tamalito verde con salsa criolla
- Humita salada con queso con salsa criolla
- Causa rellena de pollo
- Causa rellena de atun
- Causa rellena de pulpa de cangrejo
- Solterito arequipeño
- Salpicón de pollo con papas
- Anticucho de corazón de res
- Brocheta de pollo mixto
- Chicharroncito de pollo con crema tártara
- Palta rellena a la reina

PLATOS CLÁSICOS:

- Ají de gallina con papas
- Seco de carne con yucas
- Cara pulcra con chancho
- Frejoles con trozos de chancho
- Olluquito con carne
- Olluquito con charqui
- Caucau de mondongo
- Chanfainita con canchita

PLATOS FUERTES:

- Arroz con pato con salsa criolla
- Arroz con pollo con salsa criolla
- Escabeche de pollo con camote
- Pollo al horno con papa dorada
- Seco de cabrito con yuca
- Seco de carne de res
- Ceviche de pato con yuca

- Ceviche de pollo con yuca
- Chicharrón de chancho con camote
- Adobo de chancho con camote
- Rocoto relleno con pastel de papa
- Picante de cuy
- Lomo saltado de carne de res

POSTRES CRIOLLOS:

- Mazamorra morada
- Arroz con leche
- Mazamorra de calabaza
- Arroz sambito
- Leche asada
- torta Tres leches
- Picarones con miel de chancaca
- Pye de limón
- Pye de manzana
- Suspiro a la limeña
- Alfajores de manjar
- Pionono con manjar
- Voladores con manjar
- Mousse de lucuma