

ALL STARS

GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Lima 26
con el chef Jack Smith.

Menú.

Crujiente de arroz con Tartar Nikkei de Atún.

Ceviche clásico de Corvina con leche de tigre.
Corvina, lima, cebolla roja, ají limo, cilantro, maíz y batata.
Alérgenos: Pescado y ajos.

Tiradito criollo de salmón con ají amarillo.
Salmón, leche de tigre de ají Amarillo, cilantro y boniato.
Alérgenos: Gluten y ajos.

Anticucho de pulpo con patatas en dos tiempos.
Pulpo, aji panca, patata, crema de cilantro, chimichri de ajíes.

Solomillo salteado al wok con verduras.
Solomillo de vaca, cebolla roja, tomate, cilantro de soja y vinagre.
Alérgenos: Glutén y ajos.

Cheescake de fruta de la pasión.
Galleta, queso de crema, fruta de la pasión.
Alérgenos: Gluten.

Maridaje.

Dubois Sant Sadurmí. España. Copa Bienvenida.

Azpilicueta Blanco. Viura.

Audentia Tinto. Petit Verdot.

Precio con IVA: 55 euros..

