



Roberto Cuadra
C O C I N A P E R U A N A

BANQUETES FAMILIARES

Esta es una deliciosa opción para disfrutar un banquete peruano a un precio más accesible. Una comida completa, variada y comfortable, para disfrutar en grupos.

Deslice hacia abajo





LIMEÑO \$64.00 | Para 4 personas (\$16 por persona)

◆ **Causa Rellena de Pollo**

Causa Limeña con una rica ensaladilla de pollo con cebolla morada, apio, pimiento, perejil y mayonesa. Aguacate, huevo de codorniz, aceituna y tomate cherry.

◆ **Lomo Saltado**

20 onzas de lomo de aguja salteado al wok con salsa de ostión y salsa de soya, cebolla, tomate y cilantro. Papas Fritas.

◆ **Arroz con Camarones Limeño**

Arroz con camarones con aderezo criollo de tomate y concentrado de camarón. Parmesano arverjitas y pimiento.

◆ **Salsa criolla de cebollas y Rocoto**



CRIOLLO \$64.00 | Para 4 personas (\$16 por persona)

◆ **Papas a la Huancaína**

Papas cocidas con la rica salsa de Ají amarillo con queso, leche evaporada y galletas de soda.

◆ **Chicharrón de Cerdo**

1 libra de Chicharrones de panceta y de nuca elaborados con técnica chifa, suaves y doraditos. Camote Frito

◆ **Chaufa de Pollo**

Arroz Frito al wok con pollo, vegetales, tortilla de huevo, salsa de soya y ajonjolí.

◆ **Salsa criolla de cebollas y Rocoto**



CALLAO \$68.00 | Para 4 personas (\$17 por persona)

◆ **Ceviche de Pescado**

Siempre fresco, pesca del día marinado con limón y Ají Limo, cebolla morada, cilantro. Camote y Choclo.

◆ **Causa Rellena de Camarones**

Causa Limeña rellena de camaroncillos con mayonesa, aguacate, huevos de codorniz, aceitunas y tomate.

◆ **Chaufa de Pescado**

Arroz frito al wok con chicharrones de pescado, vegetales, tortilla de huevo, salsa soya y aceite de ajonjolí.

◆ **Salsa criolla de cebollas y Rocoto**



NORTEÑO \$68.00 | Para 4 personas (\$17 por persona)

◆ Chifles

Plátano y Camote fritos con salsa de rocoto con queso y mayonesa criolla

◆ Arroz con Mariscos Norteño

Arroz con camarones y calamar con aderezo criollo de cilantro y Ají Amarillo, concentrado de mariscos, arvejititas y pimiento.

◆ Sudado de Pescado

Trozos de pescado con aderezo criollo de tomates sudados con vino blanco y caldo de pescado. Tomates, cebolla morada y cilantro. Yuca sancochada.

◆ Salsa criolla de cebollas y Rocoto