MENÚ "A" 266

MENÚ "B" 286

MENÚ "C" 326

ENTRADAS

Ceviche clásico, camote glaseado choclo, maíz cancha

Cubos de pesca del día, marinado en leche de tigre, toque de cilantro y ají limo.

Tequeños rellenos de queso latino

Servido con salsa guacamole.

Causa de kanikama

Suave masa de patatas, pasta de ají amarillo, pescado al vapor, tomate, aguacate, toque de salsa olivada, mayonesa en anticuchera.

PRINCIPALES - A ELEGIR -

Chijaukay de pollo, servido con chaufa de pollo y vegetales orientales

Fusión chino - peruano, arroz frito al wok, soja, vegetales, aceite de sésamo.

Lomo saltado a fuego vivo

De ternera, ahumado en wok, salsa de soja, cebolla, tomate, aroma de cilantro, servido con patatas fritas y arroz.

1/4 de pollo a la brasa

Nuestro clásico pollo a la brasa, servido con patas fritas, ensalada fresca, salsas de pollería.

POSTRES

Tarta tres leches con coco

Bizcocho esponjoso, húmedo en tres tipos de leche, coco, aroma de canela y vainilla.

Tarta de chocolate

Bizcocho húmedo de chocolate, relleno con dulce de leche cubierto en chocolate.

BEBIDAS

Refrescos de temporada (Chicha morada, Maracuyá, limonada), Sodas (Coca cola, Fanta naranja, Sprite), Agua mineral (Con gas, sin gas), Copa de Caña, Copa de clara, Copa de vino o Pisco sour clásico.

ENTRADAS

Ceviche clásico, camote glaseado, choclo, maíz cancha

Cubos de pesca del día, marinado en leche de tigre, toque de cilantro y ají limo.

Esfera de causa acevichada, aroma de cilantro, ají limo, maíz cancha

Suave masa de patatas, cubos de pescado marinado en leche de tigre, salsa acevichada amarilla, togarashi.

Chicharrón de pollo, aromas asiáticos

Contramuslo de pollo deshuesado crocante, marinado asiático, servido con patatas doradas y salsa tártara.

PRINCIPALES

Arroz con mariscos, servido con una refrescante sarza criolla

Arroz cremoso con frutos del mar, (langostinos, mejillones, calamar bardo), quisantes, zanahoria, pimiento.

Tallarín de lomo saltado a fuego vivo

De ternera, ahumado en wok, salsa de soja, cebolla, tomate, aroma de cilantro, servido con patatas fritas y arroz.

Arroz con pollo a nuestro estilo peruano

Arroz cocido en aderezo de cilantro y su jugo del pollo marinado, estilo Limeño, servido con sarza criolla y un toque de huancaína.

POSTRES

Pie de lima

Tarta con zumo de lima, base de yemas, leche, merenque braseado, ralladura de lima fresca.

Tarta de zanahoria

Suave bizcocho, extracto de zanahoria, vainilla, cubierta de frosting.

BEBIDAS

Refrescos de temporada (Chicha morada, Maracuyá, limonada), Sodas (Coca cola, Fanta naranja, Sprite), Agua mineral (Con gas, sin gas), Copa de Caña, Copa de clara, Copa de vino o Pisco sour clásico.

ENTRADAS

Ceviche carretillero, calamar bardo crocante, camote glaseado, choclo, maíz cancha

Cubos de pesca del día, marinado en leche de tigre amarilla toque de cilantro y ají limo.

Cocktail de langostinos

Mézclum de lechuga, langostinos al vapor aguacate, huevo al vapor, salsa golf.

Aguacate relleno de vegetales, pollo, espejo de mayonesa de la fruta pasión

Mézclum de vegetales al vapor con pollo deshebrado con mayonesa, envuelta el aguacate, servida con un espejo de mayonesa la fruta pasión.

PRINCIPALES

Arroz con mariscos, servido con una refrescante sarza criolla.

Arroz cremoso con frutos del mar, (langostinos, mejillones, calamar bardo), guisantes, zanahoria, pimiento.

Lomo saltado a fuego vivo

De ternera, ahumado en wok, salsa de soja, cebolla, tomate, aroma de cilantro, servido con patatas fritas y arroz.

Arroz con pato norteño Chiclayano, servido con sarza criolla y un toque de salsa huancaína.

Arroz cocido en aderezo de cilantro y su jugo del pato marinado cocinado a baja temperatura.

POSTRES - A ELEGIR -

Suspiro a la limeña

Dulce de leche aterciopelado con yemas de huevo, reducción de vino oporto, merengue.

Cheesecake de maracuyá.

Cremosa tarta de queso, toque cítrico de la fruta pasión, textura de galleta.

BEBIDAS - A ELEGIR -

Refrescos de temporada (Chicha morada, Maracuyá, limonada), Sodas (Coca cola, Fanta naranja, Sprite), Agua mineral (Con gas, sin gas), Copa de Caña, Copa de clara, Copa de vino o Pisco sour clásico.

CONDICIONES PARA HACER

EFECTIVA LA RESERVA:

- Reserva asegurada con un depósito del 50%.
- Elegible una opción de menú para todo el grupo.
- Carta de bebidas adicionales al menú se cobrarán por aparte.
 - Cambios en la cantidad de comensales con 48 horas de antelación.
 - Menú disponible para un mínimo de 15 comensales.
 - Para personalizar tu menú, contacta con nuestro restaurante.

Tenemos el sitio ideal para tu evento,

CONOCE NUESTROS RESTAURANTES





Carrer de Londres, 103 08036 Barcelona

932 09 88 35

08028 Barcelona

935 29 70 88



08009 Barcelona

934 87 19 53

DESCUBRE OTRAS OPCIONES DE MENÚ O CONTÁCTANOS AQUÍ:







HAZ TU RESERVA, NOSOTROS NOS **ENCARGAMOS DE HACERLO** INOLVIDABLE.

935 29 70 88 www.laturuleca.com





@laturulecabcn

Carrer d'Arizala 5, Barcelona