



PERU – FUSION COOKING

Ceviche

Gös med lime, färsk koriander, chili och rostad majs

Causa

Potatis med gul aji-chili, rökt lax och avokado

Sallad

Höstens blad med granatäpple och getost toppad med yzurostade sesamfrön

Kyckling

Pollo a la Brasa med soja, paprika och vitlök

Grillspett

Lomos Saltado med oxfilé, paprika, tomat och lök med kryddig sojasås

Rotsaker

Rostade med citronhonung, röd quinoa och limabönor

Kryddiga såser

Aji-chilimayo och koriandersalsa

Sesambaguette

289 kr/person

Rekommenderad dessert:

Passionsfruktscurd med exotisk fruktsalsa och kokosflakes

79 kr/person

Passionsfruktscurd med exotisk fruktsalsa och kokosflakes, mindre variant

65 kr/person

Catering från 20 personer