

# CASA JAGUAR

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Mimosa : cava y zumo de naranja  
Coctel de frutas sin alcohol  
Refrescos, cervezas, vinos.  
Arepa de pollo con salsa de guayaba y piña ( 1 por persona )

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ceviche de corvina con fresas, boniato, cebolla morada, cancha y leche de tigre de cilantro.

Trio de los andes. Patata, yuca y boniato horneados y crujientes con salsa huancaína y brava de chipotle.

Ensalada verde con tabule de quinoa y vegetales asados.

## PRINCIPALES A ELEGIR

Encocado de camarones. Plato típico de la costa de Ecuador.  
Camarones en salsa de coco, con tostones de plátano macho frito, acompañado con arroz verde de cilantro.

Enchiladas vegetarianas. Tortillas de maíz rellenas de vegetales asados con salsa de tomate casera y queso fundido.

Bondiola de cerdo braseado con salsa de café y miel de agave y puré de zanahoria.

Churrasquito de ternera acompañada de papines andinos, aceitunas negras, tomillo y romero.

## DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de lima sobre base de nueces y coco. (SIN GLUTEN)  
Frutas asadas y flambeadas al pisco con bizcocho de albahaca y jalea de frutos rojos. ( SIN GLUTEN)

Tarta de chocolate y frambuesas.

Bebidas: vinos, cervezas y refrescos 3 por persona más el aperitivo de bienvenida.

**Precio 35 € por persona.**

**Sin el aperitivo de bienvenida 30 € por persona. IVA incluido.**

**Precio de la copa después de la cena 5€**

CASA  
JAGUAR