

Amor a PRIMERA CENA

Love at first dinner.

Disfruta de una cena de tres tiempos
con maridaje seleccionado.

Enjoy a three-course dinner with selected wine pairing.

s/288 por pareja | 14 de febrero
per couple | february

📞 989 096 103 | kcarrasco@costadelsolperu.com

Av. Elmer Faucett s/n Callao

Pa·PRI·Ka



COSTA DEL SOL
HOTELES



WYNDHAM®

Stock limitado según disponibilidad. Incluye impuestos y servicios. Imagen referencial.
Limited availability. Includes taxes and service charges. Image for reference only.



Entradas

La veggie: Napoleón de vegetales ahumados intercalados con ragú de tomates aromatizado con tomillo, horneado y acompañado con tuesta de pan al ajo.

Maridaje: Malbec

La griega: Conchas de abanico aromatizadas con aceite de oliva, tocino ahumado y tomate cherry, con albahaca, gratinadas con queso mozzarella y parmesano.

Maridaje: Sauvignon Blanc

El capresse: Tiradito de pescado con leche de tigre capresse, acompañado de canchita chulpe y coronado con anillas crocantes y hojuelas de camote.

Maridaje: Sauvignon Blanc

Fondos

La cazadora: Ñoquis de papa amarilla envueltos en nuestra salsa cazadora con champiñones ahumados, espárragos y pimientos, con crema de leche aromatizada con romero, acompañados de ensaladilla de arúgula y tomates cherry.

Maridaje: Cabernet Sauvignon

Nuestra napolitana: Pechuga de pollo rellena con queso mozzarella y jamón de pavita, empanizada en panko, coronada con nuestra salsa napolitana, sobre papitas cóctel y verduras ahumadas al fogón.

Maridaje: Malbec

De la taberna: Arroz apaellado con langostinos, chorizo a las finas hierbas, espárragos, pimientos del piquillo y champiñones, con pescado al grill y salsa ajillo de la taberna al vino blanco.

Maridaje: Chardonnay

Postres

Sinfonía de chocolate: Mousse de chocolate blanco y bitter, coronado con praliné de maní, acompañado de helado de fresa.

Maridaje: Rosé

Al vino: Peras al vino sobre nata montada a punto, con tierra de vainilla, acompañadas de helado de vainilla.

Maridaje: Malbec



Starters

The veggie: Smoked vegetable napoleon layered with thyme-scented tomato ragout, oven-baked and served with garlic toast.

Wine pairing: Malbec

The Greek: Scallops scented with olive oil, smoked bacon and cherry tomatoes, with basil, gratinated with mozzarella and Parmesan cheese.

Wine pairing: Sauvignon Blanc

The capresse: Fish tiradito with Capresse-style leche de tigre, served with chulpe corn and topped with crispy onion rings and sweet potato flakes.

Wine pairing: Sauvignon Blanc

Main Courses

Hunter's style: Yellow potato gnocchi tossed in our hunter-style sauce with smoked mushrooms, asparagus and bell peppers, finished with rosemary-scented cream, served with arugula salad and cherry tomatoes.

Wine pairing: Cabernet Sauvignon

Our Neapolitan: Chicken breast stuffed with mozzarella cheese and turkey ham, breaded in panko, topped with our Neapolitan sauce, served with baby cocktail potatoes and wood-smoked vegetables.

Wine pairing: Malbec

From the tavern: Paella-style rice with prawns, herb-seasoned chorizo, asparagus, piquillo peppers and mushrooms, served with grilled fish and tavern-style garlic sauce with white wine.

Wine pairing: Chardonnay

Desserts

Chocolate symphony: White and dark chocolate mousse, topped with peanut praline, served with strawberry ice cream.

Wine pairing: Rosé

Poached pears in wine: Wine-poached pears over softly whipped cream with vanilla crumble, served with vanilla ice cream.

Wine pairing: Malbec