

FELIZ DÍA MAMÁ



Mi Perú Andino




Síguenos:



MIPERU_ANDINO

www.peruandino.cl

Conrado Amthauer 955, Osorno  56 971719338

GRATIS

Un aperitivo de
cortesía al traer
el flyer

reservas@peruandino.cl



CARTA EXCLUSIVA

Día de la Madre

ENTRADAS FRIAS

✂ Ceviche Mi Perú

Mariscos y pescado seleccionados marinado con nuestra exclusiva receta leche de tigre acompañado de choclo y camote.

✂ Ceviche de salmón

Trozos de salmón, marinadas en leche de tigre. Crocante cebolla morada, choclo y camote.

✂ Ceviche especial

Trozos de salmón, atún y camarones, limón, cebolla, marinado con leche de tigre acompañado de choclo y camote.

✂ Causa de camarón

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con camarón acompañado de palta natural.

✂ Pulpo al olivar norteño

Finas láminas de tierno pulpito marinada en oliva, Sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas.

✂ Ensalada Mixta

Ensalada de lechuga, tomate, palta y palmito.

PLATOS DE FONDO

✂ Saltado Mi Perú

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz blanco.

✂ Filete a lo macho

A la parrilla, cubierta con picantosa salsa de mariscos acompañado de arroz.

✂ Filete a la huancaína

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un suculento arroz con choclo.

✂ Milanesa al Pesto

Filete de res apanado sobre fetuccini en crema de espinaca, albahaca y quesos.

✂ Milanesa apanado con fetuccini a la huancaína

Filete apanado en panko con queso parmesano y acompañado de fetuccini a la huancaína.

✂ Ají de gallina

Tradicional representación limeña, cremosa de salsa de ají amarillo, trozos de pechuga de gallina, queso nueces, acompañado arroz blanco.

✂ Salmón salsa camarón

A la plancha, camarones bañados en su propia salsa de coral y acompañado de arroz criollo.

✂ Salmón a la Maracuyá

A la plancha con deliciosa reducción de salsa agri dulce de maracuyá y camarones salteados y acompañado de arroz criollo y papas doradas

✂ Salmón Mediterráneo

A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

✂ Jalea Mixta

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela y acompañado de zarza criolla.

✂ Chicharrón de pollo

Cortado en trozos y marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de salsa tártara y papas fritas.

✂ Pescado en salsa de huancaína

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un suculento arroz con choclo.

POSTRES

✂ Crema volteada

Cocido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla.

✂ Suspiro limeño

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue Tiramisú.

FELIZ DÍA MAMÁ



www.peruandino.cl

Síguenos:



@MIPERU_ANDINO_LAUNION

GRATIS

Un aperitivo de
cortesía al traer
el flyer

reservas@peruandino.cl

Lote2 #A-B Pampa Negron La Unión
Comuna de La Unión - Región de los Ríos

📞 569 9843 6195
642 34 4670



CARTA EXCLUSIVA

Día de la Madre

ENTRADAS FRIAS

✂ Ceviche Mi Perú

Mariscos y pescado seleccionados marinado con nuestra exclusiva receta leche de tigre acompañado de choclo y camote.

✂ Ceviche de salmón

Trozos de salmón, marinadas en leche de tigre. Crocante cebolla morada, choclo y camote.

✂ Ceviche especial

Trozos de salmón, atún y camarones, limón, cebolla, marinado con leche de tigre acompañado de choclo y camote.

✂ Causa de camarón

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con camarón acompañado de palta natural.

✂ Pulpo al olivar norteño

Finas láminas de tierno pulpito marinada en oliva, Sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas.

✂ Ensalada Mixta

Ensalada de lechuga, tomate, palta y palmito.

PLATOS DE FONDO

✂ Saltado Mi Perú

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz blanco.

✂ Filete a lo macho

A la parrilla, cubierta con picantosa salsa de mariscos acompañado de arroz.

✂ Filete a la huancaína

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un suculento arroz con choclo.

✂ Milanesa al Pesto

Filete de res apanado sobre fetuccini en crema de espinaca, albahaca y quesos.

✂ Milanesa apanado con fetuccini a la huancaína

Filete apanado en panko con queso parmesano y acompañado de fetuccini a la huancaína.

✂ Ají de gallina

Tradicional representación limeña, cremosa de salsa de ají amarillo, trozos de pechuga de gallina, queso nueces, acompañado arroz blanco.

✂ Salmón salsa camarón

A la plancha, camarones bañados en su propia salsa de coral y acompañado de arroz criollo.

✂ Salmón a la Maracuyá

A la plancha con deliciosa reducción de salsa agri dulce de maracuyá y camarones salteados y acompañado de arroz criollo y papas doradas

✂ Salmón Mediterráneo

A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

✂ Jalea Mixta

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela y acompañado de zarza criolla.

✂ Chicharrón de pollo

Cortado en trozos y marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de salsa tártara y papas fritas.

✂ Pescado en salsa de huancaína

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un suculento arroz con choclo.

POSTRES

✂ Crema volteada

Cocido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla.

✂ Suspiro limeño

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue Tiramisú.