

HOTEL MONASTERIO

Sugerencias del Chef para la cena de Noche Buena (24 Dic)

& Almuerzo de Navidad (25 Dic)

Chef's suggestions for Christmas Eve Dinner (24th Dec)

& Christmas Lunch (25th Dec)

Amuse bouche

Crema de espárragos, raviol de shiitake, chive y queso de cabra

Hilos de aceite de sacha inchi

Asparagus cream, shiitake, chive and goat cheese ravioli

Sprinkles with Andean scenses oils

Granita de tamarindo y anis estrella

Tamarind and star anise granite

Roulade de pechuga de pavo, jus con Oporto y ciruelas

Puré de camote con miel de muña, vegetales baby orgánicos

(col de Bruselas, nabos, zanahorias, castañas)

Turkey breast roulade, Porto wine and prunes jus

Muña honey scented sweet potato puree, organica veggies

El tradicional tronco Navideño

The traditional Xmas Log

Para amantes de los vegetales... / *For vegetable lovers...*

Amuse bouche

Crema de espárragos, raviol de shiitake y poro

Hilos de aceite de sacha inchi

Asparagus cream, shiitake and leek

Sprinkles with Andean scenses oils

Granita de tamarindo y anis estrella

Tamarind and star anise granite

Vegetales baby orgánicos y tofu en panko

Sobre carpaccio grillado de zucchini, berenjena, vinagreta balsámica

(col de Bruselas, nabos, zanahorias, castañas y tomate cherry)

Panko breaded baby organic vegetables and tofu

Over grilled zucchini and eggplant carpaccio, balsamic vinaigrette

El tradicional tronco Navideño

The traditional Xmas log

Menú de niños / *Kid's menu*

Minestrone de vegetales orgánicos

Minestrone with organic garden vegetables

Dedos de pechuga de pavo o pescado en panko

Con papas fritas o vegetales salteados

Turkey breast or fish fingers

With fries and veggies

Helados hechos en casa o cocktail de frutas

Daily homemade ice creams or fruit cocktail

Precio por persona / Price per person: US\$65.00

Incluye una copa de espumante Peruano / Including a glass of Peruvian sparkling wine

Niños hasta 10 años con 50% descuento / Kids up to 10 years old with 50% discount

Cena de Año Nuevo en el corazón de los Andes
New Year's Eve Dinner in between the Andes
(31 Dec)

Amuse bouche

Tabuleh de caigua, palta y sésamo
Lechugas romanas, crocante de parmesano y vinagreta de limón
Andean green pepper, avocado and sesame Tabuleh
Romaine lettuce, crispy parmesan crust and lemon vinaigrette

Crema de pera & un swing de Calvados
Con glaze de balsámico, crocante de apio y prosciutto
Pear chowder & a swing of Calvados
Balsamic glaze, crunchy celery and prosciutto

Granite de limón y Ricard
Lemon and Ricard granite

Corvina al vapor de Chardonnay
Setas y endivia grillada, beurre blanc de 5 especias
Chardonnay steamed Peruvian Sea Bass
Grilled sept and endive, 5 spices beurre blanc

Trío de lomos:
Con foie y confit de cebolla morada, bernesa de rábano picante, bridado con tocino y jus de
pimienta rosa
Beef tenderloin triolet
Foie and purple onion confit, horseradish bernaise, wrapped in bacon and pink pepper jus

Parfait de champagne
Sobre espejo de mazamorra
Champagne parfait
Over Peruvian purple corn thick fruity sauce

Menú de niños / Kid's menu

Quesadillas de queso
Con la tradicional guacamole y pico de gallo (sin aji)
Cheese quesadillas
With guacamole and pico de gallo (no chilli)

Trío de minipizzas
Queso, jamón y aceitunas
Mini pizza triolet
Cheese, ham and olives

Pie de fresas con crema o helado con chips de chocolate
Strawberry pie with cream or ice cream with chocolate chips

Paquete Tupay Restaurant: US\$215.00pp
Paquete Illariy Restaurant: US\$195.00pp

Incluye regalo de bienvenida y una variada selección de finos chocolates, cocktail en la capilla San Antonio Abad, cena de 4 platos acompañada de ½ botella de vino espumante peruano, show de fuegos artificiales, show musical y brindis de medianoche, cotillón, agua y/o gaseosa, impuesto y servicios.

Including a welcome gift for this special evening, a fine selection of chocolates, cocktail at the Chapel, four-course dinner, ½ a bottle of the best South American Methode Champenoise sparkling wine, live show, toast, soft drinks during dinner, tax and services.

Niños hasta 10 años con 50% descuento / Kids up to 10 years old with 50% discount

Cena Vegetariana de Año Nuevo en el corazón de los Andes
New Year's Eve Vegetarian Dinner in between the Andes
(31 Dec 2009)

Para amantes de los vegetales... / *For vegetable lovers...*

Amuse bouche

Tabuleh de caigua, palta y sésamo
Lechugas romanas, crocante de parmesano y vinagreta de limón
Andean green pepper, avocado and sesame Tabuleh
Romaine lettuce, crispy parmesan crust and lemon vinaigrette

Crema de pera & un swing de Calvados
Con glaze de balsámico, crocante de apio
Pear chowder & a swing of Calvados
Balsamic glaze, crunchy celery

Granite de limón y Ricard
Lemon and Ricard granite

Tallarines salteados con vegetales y germinados
Al mirin, sillao y hoisin
Noodles wok sauteed with veggies and sprouts
Flavored with mirin, soy sauce and hoisin sauce

Quinotto de hongos shiitake
Con espárragos trigueros grillados
Risotto style quinoa with shiitake mushroom
Garnished with grilled green asparagus

Parfait de champagne
Sobre espejo de mazamorra
Champagne parfait
Over Peruvian purple corn thick fruity sauce

Paquete Tupay Restaurant: Precio por persona / Price per person: US\$215.00
Paquete Illariy Restaurant: Precio por persona / Price per person: US\$195.00

Incluye regalo de bienvenida y una variada selección de finos chocolates, cocktail en la capilla San Antonio Abad, cena de 4 platos acompañada de ½ botella de vino espumante peruano, show de fuegos artificiales, show musical y brindis de medianoche, cotillón, agua y/o gaseosa, impuesto y servicios.

Including a welcome gift for this special evening, a fine selection of chocolates, cocktail at the Chapel, four-course dinner, ½ a bottle of the best South American Methode Champenoise sparkling wine, live show, toast, soft drinks during dinner, tax and services.