

## MENU EVENTOS

### Menú N° 1 (Precio. \$ 35,990)

#### *Aperitivo*

*Pisco Sour, Vaina, cerveza, bebida o jugo*

#### *Entradas*

*Ceviche Pescado*

*Ensalada mixta*

*Empanadas de aji de gallina*

#### *Fondos*

*Pollo salteado*

*Pescado en salsa de estragón*

*Aji de gallina*

#### *Bebidas*

*1 Copa de Vino ,1 bebida o 1 jugo*

#### *Postres*

*Suspiro de Limeña,*

*Torta tres leches*

*Helado de la casa*

*Infusión Nescafe o Agua de Hierba*

---

**ROGER ACUÑA GOÑI**

**Administrador**

Pisco & Nazca Eventos

+569-74639869

Av. Palena 3340, La Florida

ruben.piscoynazca@gmail.com

**Menú eventos n° 2**  
**(Precio \$ 39,990)**

***Aperitivo***

Pisco Sour, Algarrobina, Vaina, cerveza, jugos o bebidas

***Entradas***

Ceviche Mixto,  
Causa de Pollo  
Pulpo al olivar

***Fondos***

Lomo Saltado  
Pescado a lo Macho  
Filete cusqueño

***Bebidas***

2 copas de Vino o 2 jugo o 2 cervezas o 2 bebidas.

***Postre***

Suspiro de Limeña  
Torta de 3 leches  
Crema volteada  
Helado de la casa

***Infusión:*** Nescafé o agua de Hierba

---

**ROGER ACUÑA GOÑI**

**Administrador**

Pisco & Nazca Eventos

+569-74639869

Av. Palena 3340, La Florida

ruben.piscoynazca@gmail.com

**Menú barra libre**  
**(Precio \$59.990)**

*Aperitivos*

Pisco sour, vaina, algarrobina, champagne, kir royal, cerveza cusqueña, jugo o bebidas.

*Entremés*

Surtido de Empanadas  
Brocheta de Pollo (2 uni por persona)

*Entradas frías*

Ceviche Pisco y Nazca,  
Pulpo al Olivar,  
Causa de Jaiba

*Platos de fondo*

Saltado Pisco y Nazca  
Filete a lo Macho  
Pescado en Salsa Camarón

*Bebidas*

½ botella de vino, 2 cerveza, o 2 jugos.

*Postres*

Crema Volteada  
Torta de tres Leches  
Suspiro de Limeña,  
Chesecake de maracuyá

*Infusiones:* Nescafe o agua de hierbas.

*Bajativos:* Pisco alto del Carmen, ron Barceló Dorado, Whisky Etiqueta Roja.

*Barra libre:* Pisco sour, vaina, Maracuyá Sour, Pisco, Kir Royal y Vodka tónica .

---

**ROGER ACUÑA GOÑI**

**Administrador,**

Pisco & Nazca Eventos - Grupo Vega

+569-74639869

Av. Palena 3340, La Florida

ruben.piscoynazca@gmail.com