

Treetop Kitchen

ENTRADAS

Caesar Tradicional: Ensalada con lechuga romana, queso parmesano rallado, crutones y aderezo Caesar tradicional.

Tostadas de Cerdo: Tostadas con pico de gallo, queso, aguacate, jalapeño, carne de cerdo y salsa de cilantro.

Serengeti: Mezcla de vegetales, pimientos rojos asados, judías verdes, zanahoria rallada y vinagreta. Opción de añadir pollo asado.

Bisque de Tomate: Sopa de tomate con aceite de albahaca.

PRATOS PRINCIPALES

Filete de Res Sazonado con Especies Africanas: Servido con judías verdes, puré de papas rojas y salsa demi-glace.

Sándwich Cubano de Cerdo Ahumado: Pan cubano, jamón, queso suizo, mostaza picante, pepinillos caseros, chips de plátano.

Pescado del Día: Pescado fresco a la parrilla, caldo de tomate y cebolla al estilo peruano, arroz y yuca.

Pollo Asado Peri Peri: Servido con vegetales de temporada y arroz jazmín.

Sándwich de Pescado del Día: Pescado fresco a la parrilla al estilo cajún, ensalada de col dulce, pan brioche y papas fritas.

Vieiras a la Parrilla: Servidas con puré de guisantes, salsa de mantequilla y rúcula.

Treetop Kitchen

PLATOS PARA NIÑOS

Ensalada Fresca: Lechuga romana, tomates, zanahoria, pepino y aderezo italiano o ranch.

Sopa de Tomate

Macarrones con Queso

Mini Hamburguesa

Acompañamientos: Papas fritas, arroz jazmín, judías verdes.

Postres: Helado de vainilla, sundae de brownie de chocolate, empanada de tarta de manzana.

POSTRES

Cheesecake: Con salsa de fresa y crema batida.

Torre de Brownie de Chocolate: Con plátano y salsa de caramelo.

Tarta de Limón

Cheetah Bar: Pasta de maní, chocolate blanco y copos crujientes.