



# New Year's Eve

## SPECIAL MENU

### ENTRADA • STARTER

ENSALADA WALDORF DE CAMARONES  
CON MANZANAS VERDES, APIO Y NUECES

Waldorf salad, with Prawns, green Apple, Celery and Nuts

- \$18 -

### PLATOS FUERTE • MAIN COURSE

FILETE DE RES RELLENO DE CIRUELA, TOCINO,  
PURÉ VERDE, SALSA DE AJÍ PANKA Y VINO TINTO

Beef Tenderloin stuffed with Plums, Bacon,  
green Puree, Aji Panka, red Wine and roasting Jus Sauce

- \$35-

### POSTRE • DESSERT

MOUSSE HELADA DE PANETTONE  
CON MERMELADA DE NARANJA

Cold Panettone Mousse with Orange Jam

- \$10 -

# CAUSA

GASTRONOMIA PERUANA

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal  
más el 18% de ITBIS.

Prices are Subject to a 10% Service Charge  
plus a 18% Legal Tax (ITBIS).



# New Year's Eve

## SPECIAL MENU

### ENTRADAS • APPETIZERS

CARPACCIO DE WAGYU BEEF,  
MAYONESA DE TRUFA NEGRA, RÚCULA,  
ESCAMAS DE QUESO PARMESANO,  
HIGOS Y VINAGRETA DE MOSTAZA  
*Wagyu Beef Carpaccio, Arugula, Truffle Mayo,  
Parmesan Scales, Figs and Balsamic Vinaigrette*

- \$30 -

VIEIRAS A LA PLANCHA CON  
CREMA DE CEBOLLA CONFITADA  
Y TOSTADA DE PAN DE CAMPO  
*Grilled Scallops, confit Onion Soup  
with toasted Country Bread*

- \$25 -

### PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

FILETE DE RODABALLO PURÉ DE CAMOTE,  
VEGETALES ASADOS Y ENSALADA DE HINOJO  
*Turbot, Sweet Potato Puree, roasted Vegetables  
and Fennel Salad*

-\$40 -

RIB-EYE "INTOKU"  
CON GRATÉN DE PAPAS "RATTE,"  
TOCINO CRUJIENTE Y SALSA DE FOIE GRAS  
*Tournedos "Intoku", Potato Gratin,  
crispy Bacon, Foie Gras Sauce*

-\$55-

### POSTRES • DESSERTS

MIL HOJAS CON CREMA DE NARANJA  
CREMA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS  
*Vanilla Mille-Feuilles, chocolate cream and Berries*

- \$12 -

CREMOSO DE PISTACHO  
CRUMBLE DE VAINILLA Y HELADO DE CAFÉ  
*Pistachio Mousse with Vanilla Crumble  
and Coffee Ice Cream*

-\$14 -



Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal  
más el 18% de ITBIS.

Prices are Subject to a 10% Service Charge  
plus a 18% Legal Tax (ITBIS).



# New Year's Eve

## SPECIAL MENU

### ENTRADAS • APPETIZERS

CARPACCIO DE WAGYU BEEF,  
MAYONESA DE TRUFA NEGRA, RÚCULA,  
ESCAMAS DE QUESO PARMESANO,  
HIGOS Y VINAGRETA DE MOSTAZA

Wagyu Beef Carpaccio, Arugula, Truffle Mayo,  
Parmesan Scales, Figs and Balsamic Vinaigrette

- \$30 -

VIEIRAS A LA PLANCHA CON  
CREMA DE CALABAZA ESCALIBADA

Grilled Scallops with marinated Pumpkin Cream

- \$25 -

### PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

FILETE DE RODABALLO, PURÉ DE CAMOTE,  
VEGETALES ASADOS Y ENSALADA DE HINOJOS

Turbot, Sweet Potatoes Puree,  
Roasted Vegetables and fennel salad

- \$40 -

RIB-EYE "INTOKU" CON GRATÉN DE PAPAS "RATTE,"  
TOCINO CRUJIENTE Y SALSA DE FOIE GRAS

Tournedos "Intoku", Potato Gratin,  
crispy Bacon, Foie Gras Sauce

- \$55 -

### POSTRES • DESSERTS

MIL HOJAS CON CREMA DE NARANJA,  
CREMA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS  
Vanilla Milles-Feuilles, chocolate cream and Berries

- \$12 -

CREMOSO DE PISTACHOS,  
CRUMBLE DE VAINILLA Y HELADO DE CAFÉ

Pistachio Mousse with Vanilla Crumble  
and Coffee Ice Cream

- \$14 -

*La Piazetta*

RISTORANTE ITALIANO  
by Casa de Campo

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal  
más el 18% de ITBIS.

**Prices are Subject to a 10% Service Charge  
plus a 18% Legal Tax (ITBIS).**



# New Year's Eve

## SPECIAL MENU

### **ENTRADAS | STARTERS**

ENSALADA DE BROTES, HOJAS Y HIERBAS,  
FRUTOS SECOS GARRAPIÑADOS CON ESPECIAS, HIGOS,  
VIRUTAS DE MI-CUIT DE FOIE Y VINAGRETA DE JEREZ  
**Mixed Herb, Sprouts, and Greens Salad with Figs,  
Spiced Candied Nuts, Shaved Foie Mi-Cuit  
with Sherry Vinaigrette**

- \$20 -

CARPACCIO DE WAGYU BEEF,  
MAYONESA DE TRUFA NEGRA, RÚCULA,  
ESCAMAS DE QUESO PARMESANO  
Y VINAGRETA DE MOSTAZA  
**Wagyu Beef Carpaccio, Arugula, Truffle Mayo,  
Parmesan Scales and Balsamic Vinaigrette**

- \$30 -

ENSALADA DE LANGOSTA Y TOMATE MARINADO  
CON BACON CROCANTE, VINAGRETA DE CÍTRICOS,  
MIX DE HOJAS VERDES  
**Lobster and marinated Tomato Salad  
with crispy Bacon and Mezclum**

- \$28 -

### **PLATOS FUERTES | MAIN COURSES**

FILETE DE RODABALLO, PURÉ DE CAMOTE,  
VEGETALES ASADOS Y ENSALADA DE HINOJO  
**Turbot, Sweet Potato Puree,  
roasted Vegetables and Fennel Salad**

- \$40 -

COCHINILLO CONFITADO, ENSALADA DE CEBADA,  
PIÑA, BROTES DE HIERBAS Y SALSA AGRIDULCE.  
**Suckling Pork Confit, mixed Herbs,  
Pineapple and Barley Salad, Sweet & Sour sauce.**

- \$32 -

RIB-EYE "INTOKU" CON GRATÉN DE PAPAS "RATTE,"  
TOCINO CRUJIENTE Y SALSA SUAVE DE TRES PIMIENTAS  
**Rib-Eye "Intoku", Potato Gratin, crispy Bacon  
and a light Three Pepper Sauce**

- \$55 -

### **POSTRES | DESSERTS**

MIL HOJAS CON CREMA DE NARANJA,  
CREMA DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS  
**Vanilla Milles-Feuilles, chocolate cream and Berries**

- \$12 -

CREMOSO DE PISTACHO, CRUMBLE DE VAINILLA  
Y HELADO DE CAFÉ  
**Pistacchio Mousse with Vanilla Crumble  
and Coffee Ice Cream**

- \$14 -

MINITAS

BEACH CLUB BY CASA DE CAMPO®

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal  
más el 18% de ITBIS.

Prices are Subject to a 10% Service Charge  
plus a 18% Legal Tax (ITBIS).