

New Year's Eve

SPECIAL MENU

Thursday December 31st, 2022

ENTRADAS • STARTERS

ENSALADA WALDORF DE CAMARONES
CON MANZANAS VERDES, APIO Y NUECES

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

- \$18 -

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN,
PURÉ DE LIMÓN, AGUACATES TOSTADOS,
ALCAPARRAS Y VINAGRETA DE MANZANAS VERDES,
HIERBAS Y FLORES FRESCAS

Tuna Belly Carpaccio Lemon Purée,
Toasted Avocadoes, Capers and Green
Apple Vinaigrette, Fresh Herbs and Flowers

- \$35 -

PLATO FUERTES • MAIN COURSES

FILETE DE HALIBUTPURÉ CREMOSO DE PAPAS
Y CEBOLLAS, VEGETALES BABY AL CARBÓN,
HONGOS Y SALSA DE AVELLANAS

Fresh Halibut Filet, Creamy Potato and Onion Purée,
Baby Vegetables, Mushrooms and Hazelnut Sauce

- \$45-

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-

POSTRES • DESSERTS

MIL HOJAS CON CREMA DE CÍTRICOS,
GANACHE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS
Citrus Milles-feuilles with Chocolate Ganache and Berries

- \$14 -

MOUSSE DE SUSPIRO LIMEÑO
CON MERENGUES DE CITRICOS
"Suspiro Limeno" Lime Custard with Citrus Meringue

- \$14 -

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

Thursday December 31st, 2022

ENTRADAS • APPETIZERS

ENSALADA DE LENTEJAS DE BELUGA,
MIX DE HIERBAS, HIGOS CARAMELIZADOS,
MAGRET DE PATO AHUMADO, MI-CUIT DE FOIE Y
VINAGRETA DE MOSTAZA DIJON

*Beluga Lentil Salad with Figs,
Foie Mi-Cuit, smoked Duck Breast
and Dijon Vinaigrette*

- \$23 -

VIEIRAS A LA PLANCHA CON HONGOS Y
CREMA DE CEBOLLA CONFITADA

*Grilled Scallops with Mushrooms
and Poached Onion Cream*

- \$25 -

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

FILETE DE HALIBUT PURÉ CREMOSO DE PAPAS Y
CEBOLLAS, VEGETALES BABY AL CARBÓN,
HONGOS Y SALSA DE AVELLANAS

*Fresh Halibut Filet, Creamy Potato and
Onion Puree, Baby Vegetables,
Mushrooms and Hazelnut Sauce*

-\$45 -

BOEUF BOURGUIGNON 2022 CARRILLERA
DE TERNERA, CREMOSO DE PAPAS,
BABY ZANAHORIAS, HONGOS Y
SALSA DE VINO TINTO

*Red Wine-Braised Beef Jowl,
Potato Purée, Carrots and Mushrooms*

-\$32-

PALETILLA DE CORDERO ENSALADA
DE COUSCOUS, PEPINOS "CRU", HINOJO Y
VINAGRETA DE MENTA Y LIMÓN

*Lamb Shoulder, Couscous Salad,
Marinated Cucumbers, and Fennel
with Lemon and Mint Dressing*

-\$45 -

POSTRES • DESSERTS

PERAS AL VINO TINTO CON
HELADO DE PREALINEÉ Y CREMA DE VAINILLA
Pears in Red Wine with Pralinee Ice Cream and Vanilla cream

- \$14 -

MIL HOJAS CON CREMA DE CÍTRICOS,
GANACHE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS
Citrus Milles-Feuilles with Chocolate Ganache and Berries

-\$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

Thursday December 31st, 2022

ENTRADAS | STARTERS

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN
Puré de Limón, Aguacates Tostados,
Alcaparras, y Vinagreta de Manzanas Verdes,
Hierbas y Flores Frescas
**Tuna Belly Carpaccio, Lemon Purée, Toasted Avocados,
Capers, and Green Apple Vinaigrette,
Fresh Herbs and Flowers**

- \$35 -

MEDIA ESFERA DE MANZANA,
Mousse de Foie Gras, Ensalada de Hierbas,
Caviar y Puré de Albaricoque
**Apple and Foie Gras Mousse with Caviar,
Apricot Purée, and Micro Greens**

- \$28 -

PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

FILETE DE HALIBUT
Puré cremoso de Papas y Cebollas,
Vegetales Baby al Carbón, Hongos y
Salsa de Avellanas

**Fresh Halibut Filet, Creamy Potato
and Onion Purée, Baby Vegetables,
Mushrooms and Hazelnut Sauce**

- \$45 -

PALETILLA DE CORDERO
Ensalada de Couscous, Pepinos "Cru",
Hinojo y Vinagreta de Menta y Limón
**Lamb Shoulder, Couscous Salad,
Marinated Cucumbers, and Fennel
with Lemon and Mint Dressing**

- \$40 -

FILETE DE WAGYU BEEF
Tournedos de Filete Wagyu "Snake River Farms",
Puré de Berenjenas Ahumadas, Mil Hojas de
Papas Crujientes, Tomates Dulces y Jugo de Trufa Negra
**"Snake River Farms" American Wagyu Tenderloin Filet,
Smoked Eggplant Purée, Potato Gratin "Milles-Feuilles",
Sweet Tomatoes and Black Truffle Jus**

- \$65 -

POSTRES | DESSERTS

MIL HOJAS CON CREMA DE CÍTRICOS,
Ganache de Chocolate y Frutos Rojos
**Citrus Milles-Feuilles with
Chocolate Ganache and Berries**

- \$16 -

CHOCOLATE SORPRESA,
Esponja de Yogurt, Crema de Cardamomo
Chocolate surprise, Yogurt sponge, Cardamom Cream

- \$16 -

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).



New Year's Eve

SPECIAL MENU

Thursday December 31st, 2022

ENTRADAS • APPETIZERS

CARPACCIO DE AMERICAN WAGYU BEEF,
MAYONESA DE QUESO PARMESANO,
LAMINAS DE TRUFA NEGRA, MICRO RÚCULA,
QUESO PECORINO, HIGOS Y VINAGRETA
DE MOSTAZA DIJON

American Wagyu Beef Carpaccio, Parmesan Mayo,
Pecorino Scales, Black truffle scales, Baby Arugula,
Figs and Dijon Vinaigrette

- \$35 -

VIEIRAS A LA PLANCHA GNOCCHI DE ESPINACAS,
HONGOS Y CREMA DE CALABAZA ESCALIBADA
Grilled Scallops with Spinach Gnocchi,
Mushrooms and Roasted Pumpkin Cream

- \$25 -

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

FILETE DE HALIBUT PURÉ CREMOSO DE PAPAS
Y CEBOLLAS, VEGETALES BABY AL CARBÓN
Y SALSA DE AVELLANAS

Halibut, Creamy Puré with Potatoes and
Onions, Roast Baby Vegetables and Hazelnuts

- \$45 -

OSSOBUCO DE RES COCINADO A BAJA TEMPERATURA,
GLASEADO EN SALSA DE VINO TINTO, POLENATA
CREMOSA Y MINI ZUCCHINI CON GREMOLATA
Slow-Cooked Beef Ossobuco, Glazed
with Red Wine Sauce, Creamy Polenta
and Baby Zucchini with Gremolata on the Side.

- \$40 -

PALETILLA DE CORDERO
ENSALADA DE COUSCOUS, PEPINOS "CRU",
HINOJO Y VINAGRETA DE MENTA Y LIMÓN
Lamb Shoulder, Couscous Salad,
Marinated Cucumbers, and Fennel with
Lemon and Mint Dressing

POSTRES • DESSERTS

MIL HOJAS CON CREMA DE CÍTRICOS,
GANACHE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS
Critics Milles-Feuilles, Chocolate Ganache and Berries

- \$16 -

CHOCOLATE SORPRESA, ESPONJA DE YOGURT,
PAPEL DE ORO Y CREMA DE CAFÉ
Chocolate Surprise, Yogurt Sponge, Coffee Cream

- \$16 -

La Piazzetta
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).**