

jungla



E V E N T O S

A B R I L 2 0 2 5

jungla



Prime Rib

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE

NOBLE LIFE **ROSANTA**

SELECTED BRANDS



jungla

Prime Rib

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE

MIÉRCOLES 9 DE ABRIL

HORA: 7:00 PM | 3ER NIVEL TIENDA ZONA 10

13 CALLE 5-72 ZONA 10 | PARQUEO LIMITADO

PRECIO POR PERSONA

Q550.00

MENÚ

ALCACHOFAS ASADAS CON AIOLI DE CHILES ROSTIZADOS

PRIME RIB AU JUS CON SALSA DE HORSERADISH

ESPÁRRAGOS Y BERENJENAS ASADAS

PAPA RELLENA

MOUSE DE MANGO

COPA DE CORTESÍA POR NOBLE LIFE

RESERVAS VÍA WHATSAPP

3 0 3 0 - 6 2 9 8

NOBLE LIFE **ROSANTA**

SELECTED BRANDS

A vibrant Peruvian seafood salad served in a blue ceramic bowl. The dish is a colorful mix of fresh ingredients: large, succulent shrimp with a pinkish-orange hue; white fish fillets; scallops; and mussels. It is garnished with sliced red onions, fresh green herbs, and a slice of yellow cheese. The salad is served over a bed of fresh green lettuce. The background is a dark, textured surface.

jungla

S A B O R

PERUANO

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE



jungla

SABOR
PERUANO

CON CHEF ANDRÉ AGUIRRE

MIÉRCOLES 30 DE ABRIL

HORA: 7:00 PM | 3ER NIVEL TIENDA ZONA 10

13 CALLE 5-72 ZONA 10 | PARQUEO LIMITADO

PRECIO POR PERSONA
Q395.00

MENÚ

CEVICHE MIXTO PERUANO
LOMITO SELLADO A LA PLANCHA
CON SALSA DE CHILES AHUMADOS
ELOTES CHIFLADOS
ENSALADA DE ARÚGULA CON PARMESANO Y MIEL
PANNA COTTA DE TEMPORADA
INCLUYE CANTARITO DE CORTESÍA

RESERVAS VÍA WHATSAPP

3 0 3 0 - 6 2 9 8

SAGRADA
=TRADICIÓN=
MEZCAL