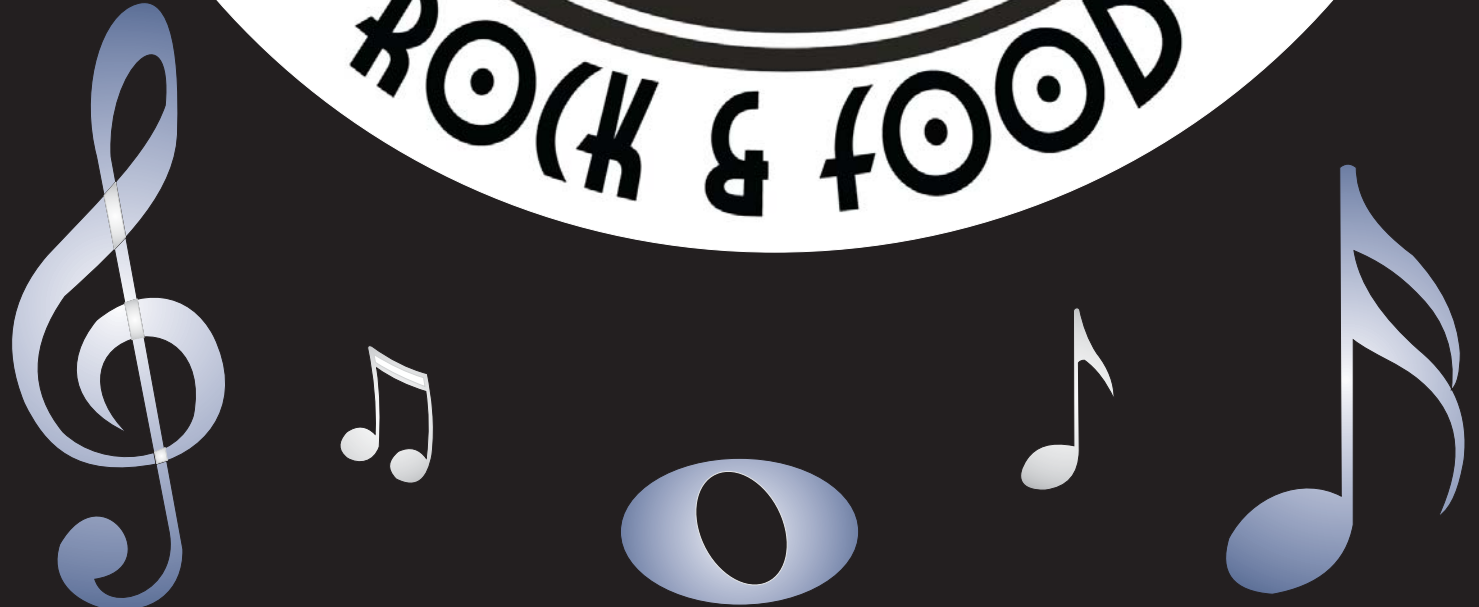




DOOF B (K)OOR

735*48817 Chefs a Domicilio • <http://www.facebook.com/rock.and.food> • Comida Gourmet 2*4408



Nuestro servicio esta designado en :
Ofrecerle una nueva alternativa
de Comida Gourmet

Desarrollando una variedad de platos y sabores
Fusionados con los mejores insumos
que nos brinda la naturaleza.



Contamos con un staff de chefs creativos
y de buena sazón..

Con la misión de
satisfacer el paladar
y el buen gusto del comensal.



Reservaciones

Mail : rockandfood@hotmail.com

Nextel : 98135*4881 / 98002*4408

STAFF

Chef de Pescados y Mariscos

Piero Castillo



Chef de Comida Fusion Peruana

Davidson Alarcon



Chef de Cocina Fria y Pasteleria

Richard Quispe



Chef de Pastas

Victor Hurtado





ENTRADAS

Molotov de Conchitas flameadas al tequila encostra de parmesano

(conchitas flameadas con tequilay salsa inglesa, cebolla blanca, tomate y perejil gratinadas con parmesano)

Leuzemia de pulpo a la parrilla, muerto en salsa anticuchera

(pulpo a la parrilla remojado en salsa anticuchera, sobre papa huayro dorada acompañado de salsa criolla y chumichurri de rocoto)

El tri de tequeños, reposando sobre dados de palta y vinagreta de aji amarillo

(tequeños rellenos de carnesita ,aceituna,tomate, cebolla y tabasco, palta en cubos bañados de vinagreta de aji amarillo)

Palta a la Queen

(palta rellena de verduras, aliñados con vinagreta de oregano y queso con bastones de pollo al grill)

Desarme de mariscos ahogados en leche de tigre

(Mixtura de mariscos acevichados y queneles de camote bañados de leche de tigre)

Oasis de brochetas en salsa malta

(Brochetas de pollo a la parrilla sobre berenjenas y zuccinis bañados en salsa malta)

Bombardero de langostinos bañados en salsa de Pantera

(Langostinos flameados al pisco bañados de conchas negras y salsa pantera)





ENTRADAS

Festival de hierbas a lo Cypress Hill

(mix de lechugas con laminas de tomates y hojas de albahaca, bañadas de vinagreta de finas hierbas y dados de pollo al panko)

Langostinos de juerga en el dragon

(langostinos flameados con pisco y bañados en vino, acompañados con salsa de camarones)

Afrodisiaco de conchas negras, en salsa amazonica

(conchas negras bañadas en leche de tigre y un secreto selvatico)





FONDOS



Lomo mar y tierra en salsa Arena Hash

(lomo a la parrilla, con langostinos y champignones salteados con pisco y bañados con salsa bisquet)

Pescado ahogado en Mar de Copas

(Lenguado ala plancha ahogado en salsa de mariscos a lo macho)

Medallón de Pollo ala finas hierbas en salsa a lo Bob Marley

(Medallón de pollo al grill bañado de salsa blanca y finas hierbas)

Solomillo de cerdo a lo Madonna roseado de sauco al vino

(Lomo de cerdo al horno bañado de vino tinto y saúco)

Filet mignon de avestruz salteada a lo Rolling Stones

(Medallón de avestruz a la plancha marinada de oporto y salsa inglesa)

Cordon Bleu de pollo en salsa The Doors

(Pechuga de pollo rellena de jamón y queso bañadas de vino blanco, crema de queso y salsa americana)

Lomo extaseado en Libido

(lomo fino flameado al pisco, con toques esenciales de hierbas sobre vegetales salteados y estragon)

Pescado flameado al Nirvana con saltado de hongos

(Tilapia azul marinado con whisky y alcaparras sobre portobellos salteados)





FONDOS



Festival de lomos anclados en un Area 7

(lomo cortado en laminas acompañados de distintas salsas,
sobre queñeles de papa andina)

M.A.S.A.C.R.E de carnes pogeando en chutney de rocoto

(lomo de res y de cerdo ala plancha roseado de oportu, bañado en salsa de rocoto)

Back in black de spaguettis, bañados con langostinos y hongos a lo Crazy Dizzy

(spaguettis pintados con tinta de calamar, con langostinos y champignones
flameados al pisco)





GUARNICIONES



Arroz a la Piamontesa

Pure de Yuca

Arroz a la Jardinera

Verduras Salteadas

Papas Cocktail al Estragon

Brotes de Vegetales al Olivo

Arroz Arabe

Pure Rustico al Ajo



“Nuestra misión es :
La satisfacción de su paladar
al mejor estilo gourmet
para usted y su familia
desde la comodidad de su casa u oficina
sin necesidad de ir
a un restaurante de cinco tenedores”

