



Marinera Peruana

Ruinas de Chan Chan Trujillo - Perú



Arriba Pañuelos



Tres Molinos

PERUVIAN ESSENCES

MAGIC NIGHTS WITH RHYTHM, FLAVOR AND PERUVIAN COLOR IN THE BEAUTIFUL CITY OF BARCELONA

You have the opportunity to enjoy an unforgettable night, tasting a delicious DINNER BUFFET with typical peruvian food, with the exquisite PISCO SOUR and a great show of the Peruvian folklore dances. Indulge yourself with your partner and relatives in the Restaurant TRES MOLINOS at Esplugues de Llobregat- Barcelona.

AVDA. PAÏSOS CATALANS 89
08950 ESPLUGUES DE LLOBREGAT - BARCELONA



The Lord of Sipan



ESENCIAS PERUANAS

NOCHES MÁGICAS CON RITMO, SABOR Y COLOR PERUANO EN LA BELLA CIUDAD DE BARCELONA.

Un espectáculo diferente en el gran Restaurante TRES MOLINOS. Disfrute de una deliciosa CENA BUFFET con platos típicos peruanos como el ceviche, el aji de gallina, el escabeche de pollo, o el seco de res acompañados con el exquisito PISCO SOUR, elaborado con la más famosa bebida espirituosa peruana, el PISCO-PERÚ. Además la cena estará amenizada por el Grupo Artístico de la Asociación PERÚ RITMOS Y COSTUMBRES quienes nos deleitarán con las diferentes danzas folklóricas peruanas.



ASOCIACIÓN CULTURAL PERÚ RITMOS Y COSTUMBRES

NOCHES MÁGICAS EN BARCELONA
28-10-2011 Y 25-11-2011

CENA BUFFET, SHOW ARTISTICO & BAILE
PRECIO POR PERSONA 40 € (IVA Incl.)
Hora de inicio 20.00 h

RESERVAS Y VENTAS DE TICKETS
TEL. 659 69 02 05 - 93 371 03 35 - 93 371 03 03

MAGIC NIGHTS IN BARCELONA
28-10-2011 And 25-11-2011

DINNER BUFFET, ARTISTIC SHOW & DANCE
PRICE PER PERSON 40 € (IVA Incl.)
Start Time 20.00 h

RESERVATIONS AND TICKETS's SALES
TEL. 659 69 02 05 - 93 371 03 35 - 93 371 03 03



DELICIOSA GASTRONOMÍA PERUANA



CEVICHE DE PESCADO



AJÍ DE GALLINA



SECO DE RES CON FREJOLAS-VARIADOS PLATOS TIPICOS PERUANOS



EL PISCO



RECETA DE PISCO SOUR

Ingredientes para 5 raciones:

- Para hacer el almíbar o jarabe de azúcar: media taza de azúcar blanca y media taza de agua.
- Para la bebida:
7,5 onzas (225 ml.) de Pisco Peruano tipo quebranta.
2,5 onzas (75 ml.) de zumo de lima (limón verde)
1 clara de huevo pasteurizada
Hielo picado según se indica en la preparación.
- Para servir: Amargo de Angostura.

Preparación:

- Para preparar el almíbar: poner el azúcar y el agua en una olla pequeña, ponerlo a hervir a fuego lento removiendo constantemente hasta que se haya disuelto todo el azúcar, retirar del fuego y dejar enfriar.
- Para preparar el Pisco Sour: Poner en un recipiente el Pisco, el zumo de limón y el almíbar frío, batir hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados, luego verter la mezcla en el vaso de la licuadora y añadir la cantidad de hielo suficiente de manera que duplique el volumen de la mezcla, licuar a velocidad máxima por un minuto, luego agregar la clara de huevo y volver a licuar por 30 segundos.
- Para servir: se debe servir inmediatamente después de haberlo preparado en copas de 4 onzas, finalmente se agrega una gota de amargo de angostura en el centro de cada copa.

El Pisco-Perú es un "Aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras (Quebranta, Negra, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina) recientemente fermentados, utilizando métodos que mantienen el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas" según normativas legales vigentes.

Distribuidores oficiales del Pisco Peruano



Pisco Bcn, representante de la Bodega Ocucaje para la distribución de sus Piscos en España y la UE. Pedidos al teléfono 93 741 47 67 o a pedidos@piscobcn.es - Web: www.piscobcn.es



Talismán Ibérica 2000 S.A., representante de la Bodega Santiago Queirolo para la distribución del Pisco Queirolo en España. Teléfono 93 486 42 42. Pedidos en la web: www.losvinosdelmundo.com



Empresas Colaboradoras:



FLORISTERÍA VERDIMATGE
Tel: 937 115 518
Email: verdimatge@live.com



BODEGAS PINORD, S.A.
Doctor Pasteur, 6
08720 VILAFRANCA DEL PENEDÈS
CATALUNYA, ESPAÑA
Tel: (+34) 93 890 30 66
Email: pinor@pinord.es Web: www.pinord.es