

La Leyenda Viva

Hasta hoy se puede sentir aquella fuerte e imponente presencia.
Esa que alguna vez luchó por sus ideales y los de su pueblo, cruzando obstáculos, atravesando barreras.

Dejó todo un legado de historia y tradición enmarcando bellas obras para su querida Tarma “La Perla de los Andes”.

Un impresionante hotel, el cual albergó a hombres y mujeres provenientes de otras naciones y hasta al más exigente residente, es hoy en día el alma del ex Presidente Manuel Odría.

Fuertes cimientos que luchan contra el tiempo, mantienen perfectamente el lugar que el ex Presidente prometió para todos ellos y para usted también.

LP Tarma

lo invita a disfrutar de sus más exquisitos potajes y gran tradición en el Restaurant Salón Odría.



Entradas & Ensaladas

Ceviche de trucha

Fresca trucha de río marinada en limón, ají y culantro servido con choclo y camote glaseado

Choclito con queso en mantequilla de pimiento y maracuyá

✓ **Ensalada tres corazones**

Alcachofas, palmitos, lechuga con huevo de codorniz, corona de palta en vinagreta balsámica

✓ **Ensalada fresca**

Lechuga, tomate, palta y zanahoria en vinagreta de la casa

Ensalada Caesar´s con pollo

Mix de lechugas con pechuga de pollo a la plancha, tocino crocante, queso parmesano, croutones a las finas hierbas y vinagreta clásica.

Postres

Degustación de postres Odría

Ravioles de manzana, shot cremoso de maracuyá, brownie de pecanas y helado

Crocante de manzana

servido frío o caliente con sorbete de yogurt

Brownie con platanitos acaramelados al pisco y helado

Cheesecake marmoleado

con coulis de aguaymanto

Cremoso de maracuyá

Suave mouse de maracuyá servido con bastones de merengue

Crepe con manjarblanco y helado

Copón de helados

Vainilla, chocolate, lúcuma, fresa, tricolor, chocohips

Sopas & Cremas

Dieta de pollo

Sopita con trozos de pechuga de pollo, cabello de ángel, orégano, zanahoria y papa amarilla

Sopa a la criolla

Lomo trinchado a cuchillo, cabello de ángel, huevo frito, leche y un leve toque de picante

✓ Chupe de habas

Lujosa sopa de habas del valle Acobamba con papa amarilla, choclo, especias, huevo frito y leche

✓ Cremas:

Espárragos, champiñones, zapallo, choclo o tomate

Granos & Pastas

Risotto primavera con escalopas de pollo en su salsa

Quinotto con pollo crocante relleno de jamón y queso
en salsa de maracuyá

Spaghetti o fettuccini al gusto

A la Bolognesa, Alfredo ✓ pomodoro

Fettuccini a la huancaína con lomo saltado

Spaghetti al pesto Peruano

con sábana de lomo

Platos Regionales

Carpaccio de trucha

Finas láminas de trucha con toques de limón y sal, bañadas con aliño del Chef y bruschettas caprese

Solterito de quinua con pollito crocante

Quinua, queso andino, habas, choclo, tomate y cebolla con vinagreta de limón y finas hierbas con tiras de pollos al panko con salsa ocopa

Chaufa de quinua andina al estilo oriental

Quinua salteada al wok junto con trozos de pollo, verduras orientales, choclo y aromas de ajonjolí

Pescado a la plancha con tacu tacu de locro

Trucha forrada en kiwicha a la meuniere de tumbo

sobre trigo cremoso al culantro

Trucha a la brasa con chalaquita de habas

sobre puré de papa artesanal

Trucha crocante

acompañado de una variedad de papas nativas

Aves & Carnes

Lomito de pollo relleno

con tomates secos y mozzarella en salsa de limón y mantequilla con puré de espinaca

Milanesa de pollo crocante

con papas fritas, arroz o ensalada

Lomo saltado

Tiras de lomo fino salteadas con cebolla, tomate, culantro, ají, salsa de soya y vinagre servido con arroz con choclo y papas amarillas fritas

Lomo a la mantequilla de finas hierbas

con pastel de papas y verduras salteadas en mantequilla

Lomo en salsa picante con puré y ratatouille

con salsa a base de ají limo deshidratado

Lomo fino en salsa de seco con morusa de pallares

Asado de tira

Carne estofada varias horas al vino tinto y acompañado de puré de papas, ajo crocante tomates y perejil

Costillas de cerdo en salsa bbq

con papas fritas

Panceta de cerdo en salsa de cítricos y puré de camote

Cerdo horneado en finas hierbas bañado con salsa de maracuyá o naranja