



CONTANDO CON NOSOTROS



Los colaboradores del BCP han probado nuestros servicios de traslado, en nuestras cómodas camionetas y vans

Nuestro hotel ha tenido la experiencia y oportunidad de poder brindar a los colaboradores del BCP nuestros servicios para su estadía y traslado en el tiempo que se requirió para su capacitación.

Así mismo, si su empresa desea estos servicios, no dude en contactarse con nosotros por nuestras tarifas especiales de traslado.

PARA IR CELEBRANDO



MACHU PICCHU

Ingredientes :

- 2 oz. de pisco
- 4 oz. jugo de naranja
- ½ oz. jarabe de granadina
- ½ oz. de menta verde
- 4 cubitos de hielo

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes.
- Servir en copa tipo flauta. Adornar con naranja cortada en media luna y dos sorbetes.

GASTRONOMÍA: PLATOS TÍPICOS DE LIMA

Los sabores en la cocina peruana son fruto de la variedad y el mestizaje; es la suma de sus cocinas regionales, ahí su riqueza, gusto y diversidad.

El viajero tendrá muchas opciones a escoger como:

PLATOS TÍPICOS: Cebiche, tiradito, carapulcra, humita, tamal, anticuchos, lomo saltado, escabeche, ají de gallina, causa rellena, choros a la chalaca, cau-cau, tacu-tacu, parihuela, sancochado, pescado a la chorrillana, pescado a lo macho y la butifarra.

POSTRES TÍPICOS: Mazamorra morada, suspiro a la limeña, champús, turrón de doña pepa y los picarones.

BEBIDAS: Chicha morada y pisco sour.



FELIZ CUMPLEAÑOS



Todo el personal de León de Oro Inn & Suites. Desea enviarle un cariñoso " **FELIZ CUMPLEAÑOS**" a:

- 02 Victor Suarez
- 02 Cinthia Olascuaga

LA FRASE DEL MES

"Piensa, cree, sueña y atrevéte."

"Si puedes soñarlo, puedes lograrlo"

Walt Disney