



# Astrid & Gastón



---

Atención en salón:

De martes a domingo de 12 m. a 8 p.m.

---

*Delivery y take away:*

Tomamos pedidos de martes a  
domingo de 9 a.m. a 7:30 p.m.

los entregamos de martes a domingo  
de 12:30 p.m. a 8

---

Para reservas o pedidos

Llame al

**442-2777**


o visite

**[www.astridygaston.meitre.com](http://www.astridygaston.meitre.com)**

---

**Política de cancelaciones y devoluciones:**

Una vez confirmado un pedido, no se aceptan cancelaciones ni devoluciones. En caso de un pedido inconforme, cualquier devolución se realizará a través de la entidad financiera que se encargó de procesar el pago.



---

# COCTELES Y BEBIDAS



## REDISEÑANDO IDEAS

- YU PANKY** 36  
Tanqueray London, vermouth rosso, hojas de coca, Chartreuse amarillo.
- JAPANESE MULE** 32  
Smirnoff, jengibre, ginger beer Mr Perkins, kyuri.
- VERY BERRY PUNCH** 28  
Cuatro Gallos quebranta, cherry brandy, tumbo, piña golden, frutos rojos.
- CAPITÁN CACAO** 30  
Cholo Matías moscatel, Campari, vermouth rosso, aperol, Cynar, licor de cacao blanco, limón tahití.
- D' NEGRONI** 32  
Tanqueray London, Campari, aperol, vermouth rosso.
- PUNCH A&G** 32  
Cuatro Gallos quebranta, piña especiada, lima.
- GOLD & APPLE HIGHBALL** 39  
Jonnhie Walker Gold Label, shrub de manzana especiada, soda.
- 
- A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a fluid, wavy pattern.

---

## LOS CLÁSICOS

**RUM RUNNER** 30  
Appleton Signature Blend, licor de bananas, cherry brandy, naranja, piña golden y granada.

**PENICILLIN** 36  
Johnnie Walker Black Label, mezcal Alipús, miel, jengibre.

**NEGRONI** 32  
Tanqueray London, Campari, vermouth rosso y aceite de naranja.

**CAPITÁN** 32  
Cuatro Gallos quebranta, Cynar, vermouth rosso y aceite de naranja.

**TANQUERAY TONIC** 32  
Tanqueray Sevilla, agua tónica Britvic, aceites cítricos.

**APEROL SPRITZ** 30  
Aperol, Cinzano Prosecco, agua con gas y naranja.

**ZACAPA OLD FASHIONED** 39  
Zacapa 23, azúcar, amargo de angostura, aceites de naranja.

## TRADICIÓN

Pisco sour 3 cepas \* 36  
Pisco punch 32  
Cholopolitan 32  
Algarrobina \* 32

---

## COCTELES SIN ALCOHOL

**THE MULE** 28

Ginger beer, limón, jengibre.

**SANTO MORADO** 28

Maiz morado, piña, toronja, mandarina, limón.

**BERRY PUNCH** 28

frutos rojos, tumbo, piña, limón.

## AGUAS

Acqua Panna 750 ml 24

San Pellegrino 750 ml 24

Andea 330 ml 10

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9

Gaseosa 300 ml 8

## CERVEZAS

Cusqueña Trigo 14

Cusqueña Dorada 14

Pilsen 12



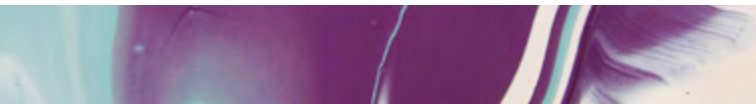
---

# ENTRADAS Y PIQUEOS



ALMEJA con salsa acebichada nikkei (5 unidades)	41
CONCHAS DE ABANICO con salsa cebichera (5 unidades)	41
NAVAJAS EN ESCABECHE DE AJÍ AMARILLO (5 unidades)	41
ERIZOS DE MARCONA ACEBICHADOS	41
PULPO AL OLIVO al estilo de Jorge	51
CEBICHE DE LENGUADO CLÁSICO, año 1998	70
TARTAR DE ATÚN, chips de papa nativa, año 1999	50
MUCHAME DE RÓBALO, ensalada de pallares	50
FIESTA DEL MAR	131
Conchas de abanico cebicheras, almejas nikkei, navajas en escabeche amarillo, pulpo al olivo, cebiche del día, tarta de atún	
ENSALADA DE COGOLLITOS a la parmesana con cecina crocante	38

ROLLITOS PRIMAVERA de cabrito vietnamita (4 unidades)	38
BAOS DE PANCETA CRUJIENTE (3 unidades)	38
SIU MAIS DE WAGYU (4 unidades)	41
GYOZAS DE COCHINILLO (5 unidades)	41
CUY PEKÍNES DE TODA LA VIDA, año 2001 (4 unidades)	41
EMPANADAS de picante de camarón (3 unidades)	38
TACOS DE COCHINILLO (2 unidades)	41
TIRADITO DE PESCA DEL DÍA	56
PULPO A LA BRASA en salsa anticucho, año 1999	61
STEAK TARTAR CLÁSICO, año 1994	51



---

## PLATOS DE FONDO



DE LA BRASA Todos acompañados de guarnición a elegir a su gusto y chimichurri casero

Cuadril de lomo	91
Bife de chorizo	101
Entraña Angus	111
Atún de El Ñuro a la brasa	71

### PASTAS

RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE salvia y parmesano, año 1998	48
SPAGHETTI AL RAGÚ con albóndigas Wagyu	51
TALLARÍN SALTADO con mariscos al curry nikkei	60



---

## PESCADOS & MARISCOS

SECO AMARILLO de pesca del día, frejoles guisados, salsa criolla, año 2006	70
ARROZ CON CONCHAS al wok abrazo de Callao y Génova, año 2007	61
ARROZ MELOSO DE CAMARONES A&G, año 1995	91
PESCA DEL DÍA en salsa de langostinos y arroz arvejado	71

## CARNES & AVES

PANCETA AL CILINDRO, yuca escabechada, arroz jardinera	61
CANILLA DE CORDERO estofada Lima Marruecos, cous cous de quinua, año 2002	66
LOMO AL JUGO con papas nativas y arroz con choclo	70
CABRITO DE LECHE estofado con risotto de loche asado, año 2001	80
POLLO DE LECHE asado entero al curry tailandés	70
EL ARROZ CON PATO DE DON JAIME hecho en sartén con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanitos y palta	71
COCHINILLO CONFITADO papas al mortero y cebollas acarameladas, año 2000	100



---

# VINOS



## ESPUMANTES

### FRANCIA

CHAMPAGNE – Avirey Lingey A.O.C  
Extra Brut Blanc de Noirs 49 239  
Serge Mathieu

### ARGENTINA

CUYO-MENDOZA - Agrelo  
Zaino Viejo El Relator Malbec Rosado 239  
Flaco Gabrielli- Pepe Reginato

## BLANCOS

### PERÚ

PISCO - Valle de Pisco  
Joyas de Murga Italia 2019 129  
Bodegas Murga – Pietra Possamai

### ARGENTINA

CUYO-MENDOZA - Valle de Uco  
Los Arbolitos Chardonnay 2018 25 109  
Barbarians Group

### CUYO-MENDOZA CENTRO - Pedriel

Mendel Semillon 2017 119  
Roberto de la Motta

### CHILE

COLCHAGUA COSTA – Paredones  
Koyle Sauvignon Blanc 2015 25 109  
Bodega Koyle - Cristóbal Undurraga

### URUGUAY

GARZON – Región de Maldonado  
Garzón Singel Vineyard Alvarinho 2017 179  
Bodega Garzón - Alejandro P. Bulgheroni



---

# VINOS



## UNITES STATE OF AMERICA

CALIFORNIA - NORTH COAST - Sonoma A.V.A

La Crema Chardonnay 2017 209

Jackson Family Wines - Simbad Romero

## ALEMANIA

PFLAZ - Deidesheim

Von Winning Paradiesgarten GG 2017 199

Von Winning VDP

## FRANCIA

BOURGOGNE-MACONNAIS - Chablis AOC

Luis Jadot Chablis 2017 149

Luis Jadot

## ITALIA

FRIULI-VENEZIA-GIULIA - Venezia Giulia I.G.T.

Pinot Grigio Venezia Giulia 2017 159

Vinnaioli Jerman

## TINTOS

### PERÚ

TACNA - Magollo

Terra Sur Blend 2019 89

Finca Maravilla - Guillermo Arancibia

### ARGENTINA

VALLE DE UCO - Tupungato, Gualtallary

El Enemigo Cabernet Franc 2016 25 119

Bodegas Aleanna

VALLE DE UCO - San Pablo

Poligono Malbec 2017 179

Familia Zuccardi





## CHILE

VALLE CENTRAL – Isla del Maipo

Altos de Piedra Carmenere 2015 39 179

Sebastián de Martino & Marcelo Retamal

## UNITED STATES OF AMERICA

CALIFORNIA-NORTH COAST - Sonoma A.V.A.

Lytton Springs 2014 329

Ridge Vineyards

## ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN - D.O. Toro

Triens 2013 159

Legado de Orniz

## FRANCIA

BOURGOGNE – BEAUJOLAIS–Chiroubles A.O.C.

Chiroubles Cuvee Tradition 2017 119

Domaine Cheysson - Jean Pierre Large

## ITALIA

TOSCANA Chianti Classico DOCG

Marchese Antinori Riserva 2015 209

Marchese Antinori

## ROSADOS

### ESPAÑA

CASTILLO Y LEÓN – D.O. Bierzo

Petit Pitacum Rose 2016 20 99

Alfredo Marques

## DULCE

### ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN - D.O. Rueda

Apasionado Sau. Blanc 2018 29 109

Bodega José Pariente



# POSTRES



**HELADOS Y SORBETES** 18  
Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón.

**TARTA DE QUESO** 29  
Hecha a base de quesos andinos.

**ALFAJOR** 31  
Con manjar de vaina de vainilla hecho en casa.

**TIRAMISÚ PERUANO** 31  
Lúcuma, mascarpone, bizcotelas, espresso, cacao.

**MERENGADO DE CHIRIMOYA** 34  
Chirimoya, manjar blanco, crumble, chantilly y merengues crocantes.

**DURAZNO APASIONADO** 36  
Sorbete de Mango, duraznos confitados con especias y vino blanco.

**TARTA DE MANZANAS** 48  
Horneada al momento, con helado de vaina de vainilla.

**SANTA BOMBA** 56  
Chocolate, turrón, helado de especias, aguaymanto, mazamorra morada, carambola confitada y palo santo.



# La hora del lonche



## NUESTROS SÁNGUCHES

### SÁNGUCHE DE PICAÑA AJAMONADA

(2 unidades) Brioche de papa, picaña ahumada, salsa de vitello tonnato, pamesano, alcaparras y ajo frito. 29

### SÁNGUCHE DE TARTAR DE ATÚN

(2 unidades) Brioche de papa, con tartar de atún marinado, mayonesa acebichada y ají limo. 29

### SÁNGUCHE DE TRUCHA AHUMADA (2

unidades) Brioche de papa con laminas de trucha, sour crema con chives, ají limo y cebolla encurtida. 27

### SÁNGUCHE DE BERENJENA ASADA

(2 unidades) Brioche de papa, berenjena asada, verduras a la brasa y salsa de miso. 19

### SÁNGUCHE DE POLLO

(2 unidades) Brioche de papa con pollo y la clásica mayonesa de pecanas y apio. 23



# La hora del lonche



## NUESTROS POSTRES

### COPA DE CHIRIMOYA

Manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla 15

### COPA MOUSE DE CHOCOLAT

Con garrapiñado de granos andinos y nibs de cacao 15

### LA LOCA

Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate. 17

### LA ENAMORADA

Bizcocho de almendras, nibs de cacao, compota de lucuma, bizcotelas de expresso, mouse de mascarpone y cacao. 17

## NUESTROS COCKTAILS

### RUM RUNNER

Ron Appleton State, crema de bananas, cherry brandy, zumo de piña y naranja. 30

### CAPITÁN

Nuestra versión del aperitivo peruano, hecho a base de Pisco quebranta y blend de vermouths. 32

### PUNCH A&G

Pisco acholado, zumo de lima y piña especiada. 32

### VERY BERRY PUNCH

Pisco quebranta, frutos rojos, zumo de tumbo y piña golden. 28



# La hora del lonche



## NUESTROS PETIT FOURS

BROWNIE

ALFAJOR

BOMBONES

CHOCOLATE

Lonche 1: 49  
3 sándwiches y un postre a elegir

Lonche 2: 69  
3 sándwiches, un postre y un coctel a elegir.

