

Astrid & Gastón

Invierno 2017

La cocina peruana es fruto de un largo abrazo entre todas las sangres del mundo.

El abrazo debe continuar.

Entradas Para Picar

Panes Hechos en Casa

AREPITA QUE SE CREE

SANGUCHITO MIXTO

Cochinillo, cachete, queso andino, membrillo, ocapa.

BUTI WONG

Burger de res, mayo hoisin, encurtidos de chifa.

JUANE DE PATO

Como un arroz con pato convertido en juane.

CUY PEKINÉS - 2 Piezas

Crepes morados, hoisin de maní, encurtidos de chifa

PAPITAS MORADITAS - 2 Piezas

Rellenas de cordero con aromas árabe andinos.

TAMALITO DE INVIERNO

Relleno de guiso con sazón de pachamanca.

EMPANADAS

DE LA TÍA VENENO - 3 Piezas

Rellenas de cau cau de vóngoles.

MIN PAOS PLANCHADOS - 2 Piezas

Mashua bun, asado de tira Shanghai.

TACOS DE SECO DE CABRITO - 2 Piezas

Frejol negro, ají cerezo, tortillas de maíz y kiwicha.

ANTICUCHOS DE LENGUA - 2 Piezas

Oca caramelo, cremas de picantería

CONCHAS DE PISCO - 2 Piezas

Pesto, granizado de albahaca y manzana.

GYOZAS - 3 Piezas

Rellenos de mariscos y jugo de parihuela nikei.

LOS HUEVOS TÍMIDOS

Escondidos en un chupe de pescado limeño.

SAN KO CHAOS - 3 Piezas

Dumplings de res al culantro, pepián y caldo picante.

PIZZA CHUCUITO

Montada de un cau cau de navajas.

LOS ERIZOS A SU GUSTO

En tostadas o en tiradito clásico.

TARTAR DE CORDERO

Con aromas árabe limeños.

TIRADITO CHUCUITO SIAM

Corvina, conchas, palta, castañas. Leche de tigre chalaca Siam.

PULPO A LA BRASA

Aromas de huatia, puré de loche, chalaca de Invierno

LOS CEBICHES

Pesca del día
Corvina o Mero

DEGUSTACIÓN DE LOS TRES CEBICHES

Siglo XIX con naranja agria.
Siglo XX con limón y ají limo.
Siglo XXI al estilo carretilla.

Astrid & Gastón

Invierno 2017

La cocina peruana es fruto de un largo abrazo entre todas las sangres del mundo.

El abrazo debe continuar.

Los Platos

TORTELLINIS DE TUBÉRCULOS DE INVIERNO

Pesto de pecanas, tuco vegetal, emulsión de queso andino

ARROZ CON MARISCOS DE INVIERNO

Al wok, como en las playas de Lima
De mariscos
De camarones

CHANCHITO PLUMA A LA BRASA

Coliflor, quinua negra, salsa de invierno

CONCHAS DE PARACAS

Ñoquis de lúcuma, salsa amazónica, castañas

EL CUY Y LOS TUBÉRCULOS

Humita de mashua, crema de oca,
jugo al huacatay

MOLLEJA DE CORAZÓN DE TERNERA COCIDA ENTERA

Puka picante púrpura, majado de maní,
pepián de mote

PASTA CON ERIZOS, BOTARGA Y LIMÓN

Como un Alfredo pero hecho por un nikkei

EL CONEJO Y EL LOCHE

Aromas de curry limeño, pan roti de camote,
quinua jazmín

PESCA DEL DÍA CON SOPA SECA VERDE

Consomé de cangrejo, ajíes y aliolis

PESCA DEL DÍA ESCABECHADA

Escabeche limeño antiguo,
causa caliente al minuto.

CANILLA DE CORDERO HOMENAJE A LA HUERTA DE ICA

Pallares, garbanzos, arvejas, dátiles
LOMO DE MERO MURIQUE
Trigo arvejado, jugo de seco, matices de
loche Moche

PEZ DE PROFUNDIDAD

Parihuela nikei, pepián moleado, sachatomate,
tortillas de maíz y culantro para jugar a hacer
tacos de pescado.

LECHÓN CONFITADO LIMA - DF

Carapulcra del resto, jugo pibil, cacao

ASADO DE TIRA EN ESTOFADO DE CHIFA NIKEI

Su chaufa melcocha con cha siu de cachete

PARA COMPARTIR

SARTÉN DE LOMITO AL JUGO PARA DOS

Saltado de ajíes, tomates, cebollas y
papas de temporada

SARTÉN DE PATO CON ARROZ PARA DOS

Pierna, pechuga, huevo, criolla, plátano,
concolón inverso

NUESTRA CARNE A LA SARTÉN PARA DOS

Su salsa pepper pisco y papas fritas rusticas.

Entraña 450 gramos

Chuletón 1000 gramos

