

# Astrid & Gastón

## Primavera

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

AREPA DE COCHINILLO  
Queso andino, membrillo, ocopa

ARRACACHITAS RELLENAS 2 PIEZAS  
Rellenas de cordero con aromas árabe-andinos

TAMALITO VERDE DE CHOCLO TIERNO  
Y su picante de langostinos

TACOS DE CHICHARRÓN LIMEÑO - dos piezas  
Frejol, camotito, ajíes, tortillas de quinua

JUANE DE CABRITO LECHAL  
Jugo de seco con frejolitos

CUY PEKINÉS - dos piezas  
Panqueques de maíz morado, hoisin de maní, criolla de chifa

DIM SUM CUY - dos piezas  
Bun de beterraga, criolla de hongos chinos, vinagreta de chifa

EL HUEVO DE LA RABONA LOCA  
Huevos pochados, crema de espinaca, tostón a la rabona, jugo de asado

EMPANADAS DE LA TÍA VENENO - tres piezas  
Rellenas de cau cau de vóngoles

MIN PAOS PLANCHAOS - dos piezas  
Rellenos de asado de tira Shangháí

SANCOCHAOS - tres piezas  
Dumplings de res al culantro; pepián y caldo picante

ANTICUCHOS DE LENGUA - 2 piezas  
Arracacha caramelo, cremas de picantería

TARTAR DE ATÚN BONITO NIKKEI ÁRABE  
Hummus de garbanzo, helado de palta y wasabi, galletas de arroz

LOS ERIZOS A SU GUSTO  
En tostadas, tiradito o al natural

TIRADITO SICHUÁN  
De conchitas en leche de tigre al mapo tofu, chalaca Sichuán, hibiscus

PULPO A LA BRASA  
Sus cuatro pseudo cereales y crema de papa adobada

LOS CEBICHES DEL OTOÑO  
Antiguo: de bonito y naranja  
Criollo: de pesca del día  
Clásico: de corvina

DEGUSTACIÓN DE TRES CEBICHES  
Siglo XIX con naranja agria  
Siglo XX con limón y ají limo  
Siglo XXI al estilo carretilla

# Astrid & Gastón

## Primavera

### Los Platos

#### La pasta

TORTELLINIS DE ARRACACHA  
Pecanas, salvia, emulsión de queso andino

RAVIOLES RELLENOS DE CONCHITAS  
En su salsa al limón

PAPPARDELLES DE LOCHE CON RAGÚ DE CABRITO  
Con su toque norteño

PASTA CON ERIZOS, Y LIMÓN  
Como un Alfredo pero hecho por un nikkei

#### Pescados y Mariscos

ARROZ CON CONCHAS EL SILENCIO  
Con leche de tigre, ajíes y parmesano 24 meses

ATÚN BONITO LIMA-BELÉN  
Quinua tabulé, hummus de pallar, harissa de ají mirasol

CONCHAS DE PARACAS Y ÑOQUIS DE LÚCUMA  
Salsa amazónica, pesto limeño, castañas

CORVINA, HOMENAJE A CHUCUITO  
Emulsión de menestrón, salsa chupín, pallar en dos tiempos

MERO ANGELITO  
Con cabello de ángel cocido en parihuela y alioli limeño

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS Y SU ARROZ NEGRO CON GARBANZOS  
Con batido de ajo y rocoto verde

PESCA DEL DÍA ARVEJADA  
Trigo arvejado norteño y emulsión encebichada al ají amarillo

PEZ DE PROFUNDIDAD LIMA D.F.  
Pepián moleado, sachatome y tortillas de culantro para taquear

#### Carnes y aves

RABO DE TORO EN CURRY VERDE A LA GUANÁBANA  
Quinua jazmín, guanábana, hierbas del huerto

MOLLEJA DE CORAZÓN ENTERA, SALSA CHUPÍN DE HONGOS  
Su arroz cremoso de choclito y arvejas

EL CUY CROCANTE Y LA ARRACACHA  
Humita y crema de mashua, jugo de huatia

NUESTRO CABRITO LECHAL DE TODA LA VIDA  
Jugo de seco norteño, berros, papas mortero, cebollitas confitadas

ASADO DE TIRA ANGUS DE CHIFA NIKKEI ESTOFADO  
Su chaufita amelcochado con cha siu de tocino

NUESTRO COCHINILLO CONFITADO  
Su pepián de choclo verde y escabeche a la naranja agria

CHURRASCO DE ENTRAÑA ANGUS  
Batido de chimichurri, chorrillana de ajíes, pastel de papa con queso paría y rocoto

#### Sartenes para compartir (Entre dos personas)

SARTÉN DE LOMITO AL JUGO  
para dos  
Con papitas triple X y arroz de otoño

SARTÉN DE ARROZ CON PATO  
para dos  
Pierna, pechuga, huevo, criolla y plátano

**VISA**

# lima love ♥

## Menú degustación

Primavera 2018

### **La cama indecente, la del amor prohibido**

Empanada de la tía veneno, papa azul  
rellena de cordero, tostada de erizo

### **De los ríos de los Andes**

Conchas con manzana

### **De la ciudad que lleva al cebiche en el corazón**

Cebiche de todas las sangres

### **De esta Lima que se enamora de todos**

Tiradito Lima - Sichuán



### **De nuestra herencia cantonesa, el chifa**

Cuy pekinés

### **De nuestra herencia okinawense, la cocina nikei**

Sancochao dumpling con pepián

### **Pesca del día homenaje a Chucuito**

Camarón, emulsión de menestrón  
salsa chupín pallar en dos tiempos

### **De esta Lima sin murallas, que recibe a todos con cariño.**

Conejo en curry limeño, quinua jazmín

### **Anticucho de lengua**

Arracacha caramelo,  
cremas de picantería

### **De esa cocina limeña de todas las sangres, todos los rincones, todos los sabores**

Asado de tira estofado, y su fiel  
compañero, el arroz chaufa



### **Chicherito**

Sorbete de chicha de jora, coca,  
quinua y sachatomate

### **La Papa**

Papa azafrán, naranjita china, miel  
huacatay, manjar y hongos de Porcón

### **El cajacho**

Mousse de chocolate de Cajamarca  
nougat, nibs, yuzu y lima.