



ALGUNOS PLATOS DE LA
COCINA TRADICIONAL QUE
LES OFRECEMOS ESTE
VERANO

Tiradito de pejerreyes de Chancay

Con ají amarillo, limón y naranja agria.

Causa de cocktail de langostinos

Con palta, huevo y salsa cocktail.

Chupe de corvina a la limeña

Con ají amarillo, papa, huevo, queso, habas y choclito.

Cebiche de lenguado clásico

Muy simple, con cebolla roja y ají limo.

Arroz con pato a la sartén

Con su criolla de palta.

Lomo de novillo al jugo

Con cebollas, tomates, ajíes y papas huamantanga.

Arroz con conchas a la criolla

Con su toque de parmesano.

Seco de canilla de cordero

Con frijoles y arroz con choclo

Corvina a la chorrillana

Con tacu tacu de pallares a lo pobre.

Sudado de róbalo de anzuelo

Con ají amarillo y cebollas.



Astrid & Gastón

Verano 2019

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

Los platos del verano

Panes Hechos en Casa

TACOS DE PATO ASADO - unidad
Panqueques de choclo, palta y mamey

ERIZOS DE MARCONA - unidad
Y su pannacotta de arvejitas

TAMAL DE LANGOSTINOS
De choclo tierno y culantro con su picante de langostinos

CUY PEKINES - 2 unidades
Panqueques de maíz morado, hoisin de maní

SIU MAI DE GALLINA NEGRA - 3 unidades
Y su crema de maíz con ají limo coreano

PLANCHADOS DE ASADO DE TIRA ANGUS Y
CHEDDAR - 2 unidades
Tostados ligeramente a la plancha

DUMPLINGS NIKKEIS - 3 unidades
Rellenos de res al culantro, pepián y caldo picante

PATITA DE CHANCHO CROCANTE
Solterito de lentejas y gribiche de rocoto.

LA FLOR DE PAPA "DIEGO OKA"
Con langostinos, caviar de trucha, palta
y causa de beterraga

TIRADITO BACHICHE DE
TOMATES DE VERANO
Albahaca y parmesano en texturas

ANTICUCHOS DE LENGUA - 3 unidades
Arracacha caramelo, cremas de ajíes

TARTAR DE ATÚN CON PAPA HUAYRO
"RICARDO SANZ"
Salsa nikkei y huevos fritos rotos

TIRADITO SICHUÁN
De conchitas y leche de tigre al mapo tofu,

PULPO A LA BRASA
Papas machacadas, pesto de ají panca y
albahaca, salsa al olivo

DEGUSTACIÓN DE TRES CEBICHES
Siglo XIX con naranja agria
Siglo XX cinco ingredientes
Siglo XXI el de todas las sangres

Astrid & Gastón

Verano

Los Platos

Pescados y Mariscos

RAVIOLES DE CONCHITAS
En salsa parmesana al limón

FIDEOS CON ERIZOS AL ROCOTO
Con ralladura de limón y ají seco

RÓBALO PIURANO
Salsa de seco y tortellinis de loche

LOMO DE ATÚN LIMA-BERMEO
Jugo de marmitako y parihuela, papa al azafrán,
olluco batido, escabechado de verano

PEZ DIABLO CON CALAMARCITOS
Frijoles caballero con papas, chimichurri
verde y salsa negra.

CORVINA ENCEBICHADA AL AJÍ AMARILLO
Y su trigo arvejado norteño.

LOMOS DE LENGUADO Y
ÑOQUIS DE LÚCUMA
Salsa amazónica, pesto limeño y castañas

MERO DE PROFUNDIDAD
Quínuva tabulé, hummus de pallar y jugo
de ají mirasol

MERO DE PEÑA
Y su sopa seca negra, jugo de parihuela y alioli

LANGOSTA HOMENAJE A CHUCUITO
Emulsión de menestrón, salsa chupín y pallar dos
tiempos.

Carnes y Aves

MOLLEJA DE CORAZÓN ENTERA,
Y su arroz cremoso de choclito y arvejas

PANCETA CROCANTE DE CERDO
Estofado de papas, beterraga y maní, kapchi de
quesillo y sarza de hierbabuena

CANILLA DE CORDERO EN CURRY
VERDE A LA GUANÁBANA
quinua jazmin, guanánbana y hierbas del huerto.

EL CUY CROCANTE Y SUS ÑOQUIS DE CHOCLITO
Con jugo de hongos del valle sagrado

NUESTRO COCHINILLO CONFITADO
Con pepián verde de choco y escabeche a la naranja
agria

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

CHURRASCO DE ENTRAÑA ANGUS
Baernes limeña y pastel de papa con queso
paria y rocoto

ASADO DE TIRA ANGUS DE CHIFA NIKKEI
ESTOFADO
Y su chaufa amelcochado con cha siu de tocino

VISA

DESSERTS

EL PLAYERITO

Chocolate, black carob syrup ice cream, salted caramel and Pisco.

ANDEAN DRUNK

Giant white corn from Cusco, Pisco sorbet, huacatay and soursop.

LÚCUMA

Smoked cacao, lúcuma, black carob syrup and spiced chocolate.

THE EDEN

Lime, manjar blanco, basil, quinoa and Pisco.

THE ROUTE OF CACAO

Different Peruvian cacaos to discover.

SACHA INCHI BAKLAVA

Figs, red wine, mascarpone, sacha inchi nuts and lychees.

ICED MACARONS

Chocolate from Tumbes, lúcuma, lime-praline, suspiro limeño, piña colada and soursop.

TARTA GRANNY

Baked slowly with love and patience. Puff pastry, apple, cinnamon and vanilla ice cream.

MIRACLE BOMB

Turrón ice cream, golden berry, purple corn and smoked chocolate with palo santo.

POSTRES

EL PLAYERITO

Cacao, helado de algarrobina, toffee salado y Pisco.

EL ANDINO BORRACHO

Maíz gigante del Cusco, sorbete de Pisco, guanábana y huacatay.

LÚCUMA

Cacao ahumado, lúcuma, algarrobina y chocolate con especias.

EL EDÉN

Limón, manjar blanco, albahaca, quinua y Pisco.

LA RUTA DEL CACAO

Cacaos de diferentes regiones del Perú para descubrir.

BAKLAVA DE SACHA INCHI

Higos, vino tinto, mascarpone, sacha inchi y lychees.

MACARRONES HELADOS

De chocolate Tumbes, lúcuma, praliné-limón, suspiro limeño, piña colada y guanábana.

TARTA GRANNY

Horneada con gentil paciencia. Masa hojaldre, manzanas, canela y helado de vainilla.

SANTA BOMBA

Helado de turrón, aguaymanto, maíz morado y chocolate ahumado con palo santo.