

Astrid & Gastón



Invierno

Entradas para picar

Panes Hechos en Casa

TACOS DE PATO ASADO

Panqueques de choclo, palta y mamey

GYOZA DE PATITA CON MANÍ

Y su salsa de carapulcra con criolla

CEBICHE DE SETAS ANDINAS

Leche de tigre de Porcón y ajíes morroneados

COL ASADA CON TUCUPÍ NEGRO

Y puré de pallares con ajíes

CUY PEKINÉS

Panqueques de maíz morado, hoisín de maní

SIU MAI DE AVE ANTICUCHERA

Y uchucuta de rocoto

PASTELILLO DE MAÍZ TIERNO

Relleno de asado de tira y queso mozzarella

PASTELILLO DE MAÍZ TIERNO

Relleno de setas andinas y queso mozzarella

PLANCHADOS DE ASADO DE TIRA

Mín pao de arracacha, rocoto hoisín y queso andino

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

PERCEBES A LA CHALACA

Con leche de tigre de ají cerezo y chalaquita

TIRADITO BACHICHE DE TOMATES DE ESTACIÓN

Albahaca y parmesano en texturas

CHOROS EN ESCABECHE CLÁSICO

Con majado de ajíes y pan a la brasa

CAUSA DE COCTEL DE LANGOSTINOS

Con palta, huevo y salsa coctel

RAVIOLES DE LOCHE

Salsa de naranja agria y masato

TIRADITO NIKKEI

De pesca del día y leche de tigre de umeboshi

CONCHAS DE ABANICO A LA BRASA

y su escabeche de ají amarillo caliente

TAMAL DE CAMARONES

De choclo tierno y culantro, con su picante de camarones

TARTAR DE ATÚN CON PAPA HUAYRO

Con salsa nikkei y huevos fritos rotos

ANTICUCHOS DE LENGUA

Arracacha y cremas de ajíes

PULPO A LA BRASA

Con majado de papas, chimichurri de perejil y salsa de oliva

CEBICHE CLÁSICO DE PESCA DEL DÍA

Pescado, ají y cebolla roja

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS CEVICHEs

Rocoto

Loche

Sachatomate

CAMARONES A LA BRASA

Con su picante y escabeche de ají panca

Astrid & Gastón



Invierno

Los Platos

Pescados y mariscos

FIDEOS CON MARISCOS A LA DIABLA
Con ralladura de limón y ají

RAVIOLES DE CONCHITAS
En salsa parmesana al limón

LOMO DE ATÚN LIMA-BERMEO
Con salsa de marmitaco y acompañado de papas al azafrán

ARROZ CON CONCHAS A LA CRIOLLA
Con su toque de parmesano

PEZ DIABLO A LA BRASA
Con frijoles, criolla chimichurri y calamarcitos en su tinta

CHUPE DE CAMARONES
Como los de la tía Magali

CORVINA CON LECHE DE TIGRE CALIENTE
Y su arroz con zarandaja

SUDADO DE CABRILLA DE ANZUELO
Con chicha de jora y zapallo loche

TRAMBOYO FRITO
Con guiso de zarandaja y arroz arverjado

Carnes y Aves

MOLLEJA DE POLLO GUISADAS
Concolón de arroz arverjado, tortilla y ajíes encurtidos

ARROZ CON PATO A LA SARTÉN DE DON JAIME
Con su criolla de palta y panamitos

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

LOMO DE NOVILLO AL JUGO
Con cebollas, tomates, ajíes y papas nativas

SECO DE CANILLA DE CORDERO
Con frijoles y su arroz con choclo

LA FIESTA DEL CUY
Con papas nativas, salsas de la costa, sierra y selva, y encurtidos

NUESTRO COCHINILLO CONFITADO
Con pepián verde de choclo 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
Con bearnesa limeña y pastel de papa con queso paría y rocoto

VISA