

Astrid & Gastón

Verano

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

Entradas para picar

Panes de la casa

Llactán, aceitunas con queso, mantequilla de la casa, aceite de ajíes, aceite de oliva

Entradas frías

TORTITA DE CHOCLO

Atún, emulsión de conchas y un toque de muña

CEBICHE DE HONGOS

Leche de tigre de Porcón y ajíes morroneados

TIRADITO DE BETERRAGA

Yogurt griego, limón, vinagreta de vinagre de vino tinto, beterragas horneadas con miel y aceite de mastuerzo

TIRADITO DE CONCHAS DE ABANICO

Con leche de fruta de temporada, emulsión de conchas y puré de camote

TIRADITO NIKKEI

Pesca del día y leche de tigre de umeboshi

MAKI CAUSA

Erizo, palta y chalaca

CAUSA DE COCKTAIL DE LANGOSTINOS

Palta, huevo, tomate cherry y salsa coctel

TATAKI DE ATÚN

Marinado nikkei, teriyaki de frutas

CEBICHE CLÁSICO DE PESCA DEL DÍA

Pesca del día, ají limo, choclo y camote.

DESGUSTACIÓN DE CEBICHES

De pota con rocoto

Del norte

Amazónico

ALMEJAS DEL SUR

Agua de ají amarillo y aceite de culantro

CONCHAS RAYADAS CON SUDADO ACEVICHADO

Con pan tostado

Entradas calientes

GYOZA DE PATITA CON MANI

Con salsa de caraculpra y criolla

COL ASADA CON TUCUPÍ NEGRO

Puré de pallares con ají

SIU MAI ANTICUCHERO DE AVE

Acompañado de uchucuta de rocoto

GYOZAS DE SETAS Y CASHÚ

Salsa de loche y sésamo

PASTELILLO DE MAÍZ TIERNO VEGETARIANO

Relleno de setas y queso mozzarella

PASTELILLO DE MAÍZ TIERNO DE RES

Relleno de punta de pecho con sofrito de pimentones y queso mozzarella

TAMAL DE PATO

De choclo tierno y culantro, con su guiso de pato

CONCHAS DE ABANICO A LA BRASA

Escabeche de ají amarillo caliente, ají limo, aceite de culantro

PLANCHADOS DE SECO DE CABRITO

Min pao, cabrito mechado y queso

CUY PEKINÉS

Crepas de maíz morado, hoisin de maní y ajíes encurtidos

RAVIOLES DE LOCHE

Salsa de naranja agria y masato

ANTICUCHOS DE LENGUA

Arracacha, crema de ajíes, ocopa.

PULPO A LA BRASA

Majado de papas, chimichurri de perejil, chips de ajo y salsa de oliva

Astrid & Gastón



Verano

Los Platos

Pescados y mariscos

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

RAVIOLES DE CONCHITAS
Salsa a la parmesana y limón

ARROZ CON CONCHAS A LA CRIOLLA
Con un toque de parmesano

SECO DE PESCADO
Medallón de corvina y guiso de pallares

CHUPE DE PESCADO
Como los de la tía Magali

PESCA DEL DÍA EN LECHE DE TIGRE
CALIENTE
Acompañada de arroz con zarandaja

SUDADO DE PESCA DEL DÍA
Con zapallo loche y chicha de jora

TRAMBOYO FRITO
Con guiso de zarandaja y arroz arverjado

Carnes y aves

MOLLEJA DE RES A LA BRASA
Puré de loche rostizado, salsa de brasa y ensalada de setas

ARROZ CON PATO A LA SARTÉN DE DON JAIME
Con criolla de palta y ají amarillo

PANCETA CROCANTE CON TUCUPÍ NEGRO
Crema de pallares verdes, chalaca de manzana y rocoto

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
Papas nativas y salsas de la costa, sierra y selva, acompañada de encurtido de ají amarillo y cebolla

NUESTRO COCHINILLO CONFITADO
Con pepián verde choclo y salsa de naranja agria

CABRITO LECHAL DE TODA LA VIDA
Jugo de seco norteño, papas al mortero, cebollitas confitadas y hojas de mostaza

CHURRASCO DE ENTRAÑA ANGUS
Pastel de papa con queso y rocoto acompañado de bearnesa limeña

VISA

MENÚ DEGUSTACIÓN REENCUENTRO

NUESTRO CAPITÁN

MUCHAME Y BOTARGA

CHILCANO DE PESCA DEL DÍA

TOMATES DE ESTACION

ALVEAR - MARQUES DE LA SIERRA 2016
D.O. MONTILLA DE MORILES - ANDALUCÍA
- ESPAÑA

CONCHA RAYADA EN SU SALSA
ALMEJA CHALACA Y CULANTRO
ALCON HOME BEER - ASTRID & GASTON
- WITBIER
SAN BORJA - LIMA - PERÚ

ESPÁRRAGO BLANCO CON
BOTARGA Y MASATO
KOYLE COSTA SAUVIGNON BLANC 2015
PAREDONES VALLE DE COLCHAGUA -
CHILE

FLOR DE POTA
FOSIL CHARDONNAY 2017
SAN PABLO VALLE DE UCO MENDOZA -
ARGENTINA

CEBICHE DEL NORTE
CASA MARIN CARTAGENA RIESLING 2017
D.O. LO ABARCA VALLE DE SAN ANTONIO
- CHILE

CARAPULCRA DE VONGOLE
DOMAINE CHEYSSON LA PRÉCIEUSE 2017
CHIROUBLES A.O.C. BEAUJOLAIS
BOURGOGNE FRANCIA

TAPADITO DE PATO
PIANO DE CASTELLI - FOLLIA 2014
FOLLIA IGT - LAZIO - ITALIA

CODORNIZ DE CHACRA CON
AJÍ NEGRO Y PALLARES
CALCAREO COLUVIO DE ALTAMIRA
MALBEC 2015
PARAJE ALTAMIRA VALLE DE UCO
MENDOZA - ARGENTINA

SUDADO
ALTAR UCO EDAD MEDIA 2018
GUALTALLARY VALLE DE UCO MENDOZA
ARGENTINA

FIESTA DEL CUY
CANTINA POVERO CABANE 2014
LANGHE DOC - PIEMONTE - ITALIA

RASPADILLA DE UVA BORGONA

ODA AL HIGO
ANTIGUAS FAMILIAS MISTELA DE
QUEBRANTA 2015
QUILLOAY - ICA - PERÚ

COPOAZU VS. CACAO
RON PLANTATIONS XO - 20 AÑOS
BARBADOS

MENÚ DEGUSTACIÓN REENCUENTRO

NUESTRO CAPITÁN

MUCHAME Y BOTARGA

CHILCANO DE PESCA DEL DÍA

TOMATES DE ESTACION

ALVEAR - MARQUES DE LA SIERRA 2016
D.O. MONTILLA DE MORILES - ANDALUCÍA
- ESPAÑA

CONCHA RAYADA EN SU SALSA
ALMEJA CHALACA Y CULANTRO
ALCON HOME BEER - ASTRID & GASTON
- WITBIER
SAN BORJA - LIMA - PERÚ

ESPÁRRAGO BLANCO CON
BOTARGA Y MASATO
KOYLE COSTA SAUVIGNON BLANC 2015
PAREDONES VALLE DE COLCHAGUA -
CHILE

FLOR DE POTA
FOSIL CHARDONNAY 2017
SAN PABLO VALLE DE UCO MENDOZA -
ARGENTINA

CEBICHE DEL NORTE
CASA MARIN CARTAGENA RIESLING 2017
D.O. LO ABARCA VALLE DE SAN ANTONIO
- CHILE

CARAPULCRA DE VONGOLE
DOMAINE CHEYSSON LA PRÉCIEUSE 2017
CHIROUBLES A.O.C. BEAUJOLAIS
BOURGOGNE FRANCIA

TAPADITO DE PATO
PIANO DE CASTELLI - FOLLIA 2014
FOLLIA IGT - LAZIO - ITALIA

CODORNIZ DE CHACRA CON
AJÍ NEGRO Y PALLARES
CALCAREO COLUVIO DE ALTAMIRA
MALBEC 2015
PARAJE ALTAMIRA VALLE DE UCO
MENDOZA - ARGENTINA

SUDADO
ALTAR UCO EDAD MEDIA 2018
GUALTALLARY VALLE DE UCO MENDOZA
ARGENTINA

FIESTA DEL CUY
CANTINA POVERO CABANE 2014
LANGHE DOC - PIEMONTE - ITALIA

RASPADILLA DE UVA BORGONA

ODA AL HIGO
ANTIGUAS FAMILIAS MISTELA DE
QUEBRANTA 2015
QUILLOAY - ICA - PERÚ

COPOAZU VS. CACAO
RON PLANTATIONS XO - 20 AÑOS
BARBADOS