
Astrid & Gastón



Atención en salón:

De martes a domingo de 12 m. a 8 p.m.

Delivery y take away:

Tomamos pedidos de martes a
domingo de 9 a.m. a 7:30 p.m.

los entregamos de martes a domingo
de 12:30 p.m. a 8

Para reservas o pedidos

Llame al


442-2777

o visite

www.astridygaston.meitre.com

Política de cancelaciones y devoluciones:

Una vez confirmado un pedido, no se aceptan cancelaciones ni devoluciones. En caso de un pedido inconforme, cualquier devolución se realizará a través de la entidad financiera que se encargó de procesar el pago.



COCTELES Y BEBIDAS



REDISEÑANDO IDEAS

YU PANKY 36

Tanqueray London, vermouth rosso, hojas de coca, Chartreuse amarillo.

JAPANESE MULE 32

Sake Junmai ginjo, Pisco quebranta, averna, limón, ginger beer.

VERY BERRY PUNCH 28

Cuatro Gallos quebranta, cherry brandy, tumbo, piña golden, frutos rojos.

CAPITÁN CACAO 30

Cholo Matías moscatel, Campari, vermouth rosso, aperol, Cynar, licor de cacao blanco, limón tahití.

D' NEGRONI 32

Tanqueray London, Campari, aperol, vermouth rosso.

PUNCH A&G 32

Cuatro Gallos quebranta, piña especiada, lima.

A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a flowing, liquid-like pattern.

LOS CLÁSICOS

RUM RUNNER 30

Appleton Signature Blend, licor de bananas, cherry brandy, naranja, piña golden y granada.

PENICILLIN 36

Johnnie Walker Black Label, mezcal Alipús, miel, jengibre.

NEGRONI 32

Tanqueray London, Campari, vermouth rosso y aceite de naranja.

CAPITÁN 32

Cuatro Gallos quebranta, Cynar, vermouth rosso y aceite de naranja.

TANQUERAY TONIC 32

Tanqueray London, agua tónica Britvic, aceite de naranja.

APEROL SPRITZ 30

Aperol, Cinzano Prosecco, agua con gas y naranja.

TRADICIÓN

Pisco sour 3 cepas * 36

Pisco punch 32

Cholopolitan 32

Algarrobina * 32



COCTELES SIN ALCOHOL

THE MULE 28

Ginger beer, limón, jengibre.

SANTO MORADO 28

Maiz morado, piña, toronja, mandarina, limón.

BERRY PUNCH 28

frutos rojos, tumbo, piña, limón.

AGUAS

Acqua Panna 750 ml 24

San Pellegrino 750 ml 24

Andea 330 ml 10

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9

Gaseosa 300 ml 8

CERVEZAS

Cusqueña Trigo 14

Cusqueña Dorada 14

Pilsen 12



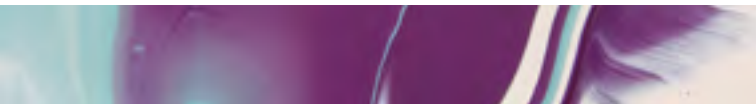
ENTRADAS Y PIQUEOS



ALMEJA con salsa acebichada nikkei (5 unidades)	41
CONCHAS DE ABANICO con salsa cebichera (5 unidades)	41
NAVAJAS EN ESCABECHE DE AJÍ AMARILLO (5 unidades)	41
ERIZOS DE MARCONA ACEBICHADOS	41
PULPO AL OLIVO al estilo de Jorge	51
CEBICHE DE LENGUADO CLÁSICO, año 1998	70
TARTAR DE ATÚN, chips de papa nativa, año 1999	50
MUCHAME DE RÓBALO, ensalada de pallares	50
FIESTA DEL MAR	131
Conchas de abanico cebicheras, almejas nikkei, navajas en escabeche amarillo, pulpo al olivo, cebiche del día, tarta de atún	
ENSALADA DE COGOLLITOS a la parmesana con cecina crocante	38



ROLLITOS PRIMAVERA de cabrito vietnamita (4 unidades)	38
BAOS DE PANCETA CRUJIENTE (3 unidades)	38
SIU MAIS DE WAGYU (4 unidades)	41
GYOZAS DE COCHINILLO (5 unidades)	41
CUY PEKÍNES DE TODA LA VIDA, año 2001 (4 unidades)	41
EMPANADAS de picante de camarón (3 unidades)	38
TACOS DE COCHINILLO (2 unidades)	41
TIRADITO DE PESCA DEL DÍA	56
PULPO A LA BRASA en salsa anticucho, año 1999	61
STEAK TARTAR CLÁSICO, año 1994	51



PLATOS DE FONDO



DE LA BRASA Todos acompañados de guarnición a elegir a su gusto y chimichurri casero

Cuadril de lomo	91
Bife de chorizo	101
Entraña Angus	111
Atún de El Ñuro a la brasa	71

PASTAS

RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE salvia y parmesano, año 1998	48
SPAGHETTI AL RAGÚ con albóndigas Wagyu	51
TALLARÍN SALTADO con mariscos al curry nikkei	60

PESCADOS & MARISCOS

SECO AMARILLO de pesca del día,
frejoles guisados, salsa criolla, año 2006 70

ARROZ CON CONCHAS al wok abrazo de
Callao y Génova, año 2007 61

ARROZ MELOSO DE CAMARONES A&G,
año 1995 91

PESCA DEL DÍA en salsa de langostinos
y arroz arvejado 70

CARNES & AVES

PANCETA AL CILINDRO, yuca escabechada,
arroz jardinera 61

CANILLA DE CORDERO estofada Lima
Marruecos, cous cous de quinua, año 2002 66

LOMO AL JUGO con papas nativas y arroz con
choclo 70

CABRITO DE LECHE estofado con risotto de
loche asado, año 2001 80

POLLO DE LECHE asado entero al curry
tailandés 70

EL ARROZ CON PATO DE DON JAIME hecho
en sartén con el muslo guisado en su salsa y
criolla de rabanitos y palta 71

COCHINILLO CONFITADO papas al
mortero y cebollas acarameladas, año 2000 100



VINOS



ESPUMANTES

ESPAÑA

CAVA - Cava-Penedés

Primus Brut N/V

25 119

Castell de Saint Antoni

BLANCOS

PERÚ

PISCO - Valle de Pisco

Joyas de Murga Italia 2019

129

Bodegas Murga - Pietra Possamai

ARGENTINA

CUYO-MENDOZA - Valle de Uco

Los Arbolitos Chardonnay 2018

25 109

Barbarians Group

NORTE - Salta - Cafayate

Colomé Torrontés 2019

99

Bodega Colome - Donald & Úrsula Hess

CHILE

COLCHAGUA COSTA - Paredones

Koyle Sauvignon Blanc 2015

25 109

Bodega Koyle - Cristóbal Undurraga

URUGUAY

GARZON - Región de Maldonado

Garzón Singel Vineyard Alvarinho 2017

179

Bodega Garzón - Alejandro P. Bulgheroni

ARGENTINA

CUYO-MENDOZA - Río Mendoza Sur-Perdriel

Cruzat Larraín Clásico Rosé Brut N/V

109

Bodega Cruzat - Pedro Rosell



VINOS



UNITES STATE OF AMERICA

CALIFORNIA - NORTH COAST - Sonoma A.V.A

La Crema Chardonnay 2017 209

Jackson Family Wines - Simbad Romero

ALEMANIA

PFLAZ - Deidesheim

Von Winning Paradiesgarten GG 2017 199

Von Winning VDP

FRANCIA

BOURGOGNE-MACONNAIS - Chablis AOC

Luis Jadot Chablis 2017 149

Luis Jadot

ITALIA

FRIULI-VENEZIA-GIULIA - Venezia Giulia I.G.T.

Pinot Grigio Venezia Giulia 2017 159

Vinnaioli Jerman

TINTOS

PERÚ

TACNA - Magollo

Terra Sur Cabernet Franc 2019 89

Finca Maravilla - Guillermo Arancibia

ARGENTINA

VALLE DE UCO - Tupungato

Altar Uco Edad Moderna Cab. Sau. 2019 39 189

Juan Pablo Michelini

VALLE DE UCO - Altamira

Maal wine Biutiful Malbec 2017 25 119

Matias Fraga & Alfredo Merlo





CHILE

VALLE CENTRAL – Isla del Maipo
De Martino Altos de Piedra Carmenère 2015
179
Sebastián de Martino & Marcelo Retamal

UNITED STATES OF AMERICA

CALIFORNIA-NORTH COAST - Sonoma A.V.A.
Lytton Springs 2014 329
Ridge Vineyards

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN - D.O. Toro
Epitafio 2011 159
Legado de Orniz

FRANCIA

BOURGOGNE – BEAUJOLAIS–Chiroubles A.O.C.
La Précieuse 2017 139
Domaine Cheysson - Jean Pierre Large

ITALIA

TOSCANA Chianti Classico DOCG
Marchese Antinori Riserva 2015 209
Marchese Antinori

ROSADOS

FRANCIA

BOURGOGNE – Beaujolais
Coteaux Bourguignons Rose 2017 29 129

DULCE

ESPAÑA

CASTILLA Y LEÓN - D.O. Rueda
Apasionado Sau. Blanc 2018 29 109
Bodega José Pariente



POSTRES



HELADOS Y SORBETES 18
Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón.

TARTA DE QUESO 29
Hecha a base de quesos andinos.

ALFAJOR 31
Con manjar de vaina de vainilla hecho en casa.

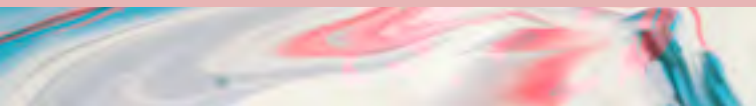
TIRAMISÚ PERUANO 31
Lúcuma, mascarpone, bizcotelas, espresso, cacao.

MERENGADO DE CHIRIMOYA 34
Chirimoya, manjar blanco, crumble, chantilly y merengues crocantes.

DURAZNO APASIONADO 36
Sorbete de Mango, duraznos confitados con especias y vino blanco.

TARTA DE MANZANAS 48
Horneada al momento, con helado de vaina de vainilla.

HUAYRURO 56
Chocolate Tumbes al 72%, turrón, carambola confitada, espuma de vainilla, helado de panna.



La hora del lonche



NUESTROS SÁNGUCHES

SÁNGUCHE DE PICAÑA AJAMONADA

(2 unidades) Brioche de papa, picaña ahumada, salsa de vitello tonnato, pamesano, alcaparras y ajo frito. 29

SÁNGUCHE DE TARTAR DE ATÚN

(2 unidades) Brioche de papa, con tartar de atún marinado, mayonesa acebichada y ají limo. 29

SÁNGUCHE DE TRUCHA AHUMADA (2

unidades) Brioche de papa con laminas de trucha, sour crema con chives, ají limo y cebolla encurtida. 27

SÁNGUCHE DE BERENJENA ASADA

(2 unidades) Brioche de papa, berenjena asada, verduras a la brasa y salsa de miso. 19

SÁNGUCHE DE POLLO

(2 unidades) Brioche de papa con pollo y la clásica mayonesa de pecanas y apio. 23



La hora del lonche



NUESTROS POSTRES

COPA DE CHIRIMOYA

Manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla 15

COPA MOUSE DE CHOCOLAT

Con garrapiñado de granos andinos y nibs de cacao 15

LA LOCA

Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate. 17

LA ENAMORADA

Bizcocho de almendras, nibs de cacao, compota de lucuma, bizcotelas de expresso, mouse de mascarpone y cacao. 17

NUESTROS COCKTAILS

RUM RUNNER

Ron Appleton State, crema de bananas, cherry brandy, zumo de piña y naranja. 30

CAPITÁN

Nuestra versión del aperitivo peruano, hecho a base de Pisco quebranta y blend de vermouths. 32

PUNCH A&G

Pisco acholado, zumo de lima y piña especiada. 32

VERY BERRY PUNCH

Pisco quebranta, frutos rojos, zumo de tumbo y piña golden. 28



La hora del lonche



NUESTROS PETIT FOURS

BROWNIE

ALFAJOR

BOMBONES

CHOCOLATE

Lonche 1: 49
3 sándwiches y un postre a elegir

Lonche 2: 69
3 sándwiches, un postre y un coctel a elegir.

