
Astrid & Gastón



LO MEJOR DE LA DISTANCIA ES EL REENCUENTRO



Fue en Julio de 1994 que Astrid&Gastón abrió sus puertas al público en su antiguo local de la calle Cantuarias 175 en Miraflores.

Un acogedor restaurante que supo conquistar el corazón de los amantes de la gastronomía de aquel entonces, que acudían a disfrutar de sus platos de influencia europea propios de aquellos tiempos. El risotto de camarones, el confit y el magret de pato, la canilla de cordero, el cabrito al romero, el cochinitillo confitado, el asado de tira estofado.

Platos que luego, al abrazar de forma definitiva el amor a nuestra tierra, fueron transformándose en aquellos que iniciarían el camino de los sabores peruanos para el mundo. El cuy pekinés, el anticucho de pulpo al cilindro, el arroz con conchas Callao-Génova, el pescado al tausí con chaufa de quinua, y muchos más.

Hoy, en tiempos de quedarnos en casa, en Astrid&Gastón hemos preparado una selección de todos esos platos que fueron parte de la historia del restaurante a lo largo de estos 26 años. Platos sabrosos que seguro despertarán la nostalgia en aquellos que nos acompañaron durante nuestra vida, dedicada a intentar hacerlos felices cada vez que nos visitaron.



ENTRADAS Y PIQUEOS



ENSALADA DE COGOLLITOS

Cogollitos de lechuga romana con salsa de parmesano, crutones y cecina crocante

29

EMPANADAS DE PICANTE DE CAMARONES (3 UNIDADES)

Empanadas fritas rellenas de picante de camarones, servidas con crema de rocoto

29

BAOS DE PANCETA CRUJIENTE (3 UNIDADES)

Pancitos al vapor con panceta crujiente, salsa de tucupí, mayonesa de kimchi amarillo y encurtidos

29

ROLLITOS PRIMAVERA DE CABRITO A LA VIETNAMITA (5 UNIDADES)

Rollito frito relleno de cabrito, acompañado de lechugas y salsa curry

40

SIU MAI DE WAGYU (5 UNIDADES)

Dumpling de Wagyu con salsa oriental y ajonjolí

40

GYOZA DE COCHINILLO (5 UNIDADES)

Gyoza de cochinillo, panceta y papada marcada a la plancha, con salsa chifera picante

40



PULPO AL OLIVO

Pulpo en láminas, crema acebichada de aceituna botija, dados de palta, pimiento asado y chips de ajo

40

EL CUY PEKINÉS DE TODA LA VIDA (3 UNIDADES)

Nuestro cuy ahumado, crepes de maíz morado y sus encurtidos

40

TACOS DE COCHINILLO (3 UNIDADES)

De cochinito confitado, con salsa martajada verde, crema, palta y su criollita

40

TARTAR DE ATÚN

Atún de El Ñuro marinado, mayonesa acebichada y chips de papa nativa

40

STEAK TARTAR CLÁSICO

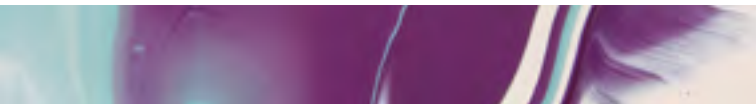
De lomo cortado a cuchillo y marinado, acompañado con chips de papa nativa

40

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA

Pesca del día con leche de tigre de ají amarillo, choclo frito, camote glaseado y chalaquita de rocoto y cebolla

50



PASTAS



RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE

En salsa de mantequilla, salvia y parmesano

38

AGNOLOTTI DE CORDERO EN SU JUGO

Agnologtti de cordero servidos en salsa de seco

41

SPAGHETTI AL RAGÚ DE ALBÓNDIGAS WAGYU

Servidos en su salsa

50

TALLARÍN SALTADO CON MARISCOS AL CURRY NIKKEI

Con salsa cremosa de mariscos y un toque de

curry nikkei

60

A decorative abstract pattern at the bottom of the page, featuring swirling shapes in shades of purple, teal, and white.

PESCADOS Y MARISCOS



TATAKI DE ATÚN

Lomo de atún sopleteado y trozado, con miel de ajonjolí y soya, y puré de papa amarilla y ají

41

PULPO A LA BRASA

En salsa anticuchera con papitas al mortero, salsa al olivo, chimichurri y láminas crocantes de ajo

50

ARROZ CON CONCHAS AL WOK, ABRAZO CALLAO-GÉNOVA

Arroz meloso con conchas asadas
y queso parmesano

50

PESCA DEL DÍA Y ARROZ ARVERJADO EN SALSA DE LANGOSTINOS

Pesca del día, langostinos en su salsa, arroz arverjado y ensalada oriental

60

A decorative border at the bottom of the page consists of vertical stripes of purple and teal fabric.

CARNES Y AVES



CANILLAS DE CORDERO ESTOFADAS

Como un tajine marroquí, cocidas lentamente y acompañada de un cous cous de quinua

60

EL ARROZ CON PATO DE DON JAIME

Hecho en sartén con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanitos y palta

60

POLLO DE LECHE ENTERO AL CURRY TAILANDÉS

Pollo entero marinado al curry y preparado al cilindro, con salsa de curry tailandés, papas nativas con pimientos y ajos fritos, y ensalada fresca de lechuga, cebolla, tomates y mango verde

60

LOMO AL JUGO

Lomo al jugo con cebollas, tomates, ajíes, papas nativas y porción de arroz con choclo

70

CABRITO DE LECHE ESTOFADO

Cocido lentamente en chicha y culantro, acompañado de su risotto de loche asado

70

COCHINILLO CONFITADO

Del valle de Virú, confitado en ajos y ajíes, con cebollitas acarameladas y papas al mortero

90



ESPECIALES



SANDWICH DE PICAÑA AHUMADA (2 UNIDADES)

En brioche de papa, con salsa de vitello tonnato, cebollas encurtidas, parmesano, y ajo y alcaparra crocantes

29

PICAÑA ENJAMONADA

Láminas de picaña ahumada, salsa de vitello tonnato, cebollas encurtidas, ajo y alcaparras fritas, lascas de parmesano, acompañado de nuestros grisines

50



PANES

CARACOLA MIRASOL (unidad)
4

GRISINIS

Nuestros grisines de siempre.
De huacatay, panca y mirasol, en
presentación de 70 gramos.
7

BRIOCHE DE PAPA (unidad)
14

PAN CAMPESINO (unidad)
12

PAN DE MAÍZ MORADO (unidad)
14

FOCACCIA CON ROMERO (unidad)
20



HELADOS Y SORBETES



En presentación de 1 litro.

Helado de vaina de vainilla

56

Helado de Cacao Amazonas al 70% con
caramelo, y crocante de *nibs* y almendras

53

Helado de lúcuma con toffee, aromas de
café y trocitos de brownie

49

Helado de panna
con trocitos de turrón y miel de higo

49

Sorbete de limón con manzanas
confitadas y albahaca

38

Sorbete de mango y maracuyá con
compota de carambola confitada

38



LAS TARTAS



Hacemos nuestras tortas y tartas al momento y con mucho amor. Ayúdanos a entregártelas con todo el cariño del mundo: pídelas con al menos un poquito de anticipación.

(8 personas)

Tierna Tarta hojaldrada con crema de almendras y manzanas horneadas con panela
69

Tarta de queso Hecha a base de quesos andinos
72

Tarta de chocolate Pecanas, nueces, almendras, toffee a la sal, mousse de chocolate Tumbes 60% y nibs de cacao
69

Alfajor Con abundante manjar de la casa
69

La rebelde Masa azucarada crocante, con abundante y refrescante crema de limón y notas de albahaca.
69

La Bohemia Masa azucarada, con crema de almendras y saúco, montada con generosa mousseline a la vaina de vainilla y duraznos confitados en vino tinto con especias.
69



LAS TORTAS DE ASTRID



Soñadora

Masa sablé, jalea de carambola, mousse de chocolate, profiteroles y crema de lúcuma

75

Merengado de Chirimoya

Chirimoya, manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla
(pedidos con 24 horas de anticipación)

75

Loca

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

92

La Incondicional

Brownie húmedo con pecanas y ajonjolí, flan de chocolate con aromas a kion, bizcocho de cacao y mousse de chocolate

92

Nostálgica

Untuosa y elegante. Recuerdos de pie de limón de nuestra infancia, corazón de caramelo líquido bañando un ligero bizcocho de cacao, giandua crocante y chantilly de chocolate blanco

89

Si desean que las tortas vengan con una inscripción encima, por favor avisar al momento del pedido.



INDIVIDUALES



Enamorada Bizcocho de almendras, nibs de cacao, compota de lúcuma, bizcotelas de expreso, mousse de mascarpone y cacao
19

Soñadora Masa sablé, jalea de carambola, mousse de chocolate, profiteroles y crema de lúcuma
19

Loca Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate
19

Tarta de Chocolate Pecanas, nueces, almendras, toffee a la sal, mousse de chocolate Tumbes 60% y nibs de cacao
17

La Bohemia Masa azucarada, con crema de almendras y saúco, montada con generosa mousseline a la vaina de vainilla y duraznos confitados en vino tinto con especias.
19

La rebelde Masa azucarada crocante, con abundante y refrescante crema de limón con notas a albahaca.
19



COPITAS



Mousse de chocolate Tumbes al 72%
garrapiñado de granos andinos
y nibs de cacao

18

Merengado de Chirimoya
manjar blanco, merengue crocante y
chantilly de vaina de vainilla

18



CONFITERÍA Y CHOLATERÍA



Los chocolates de Astrid&Gastón en cajas de regalo

Bombones y trufas de origen

(caja de 4 unidades) 22

(caja de 9 unidades) 39

(caja de 16 unidades) 59

(caja de 25 unidades) 95

Bombones y trufas de origen al peso

(50 gramos) 17

(100 gramos) 32

(250 gramos) 74

Bolsitas de Mini Brownies

19

Cajita de alfajores

Rellenos de manjar de la casa

(12 unidades) 29

Caja de Macarrones surtidos

Sabores surtidos según disponibilidad:

chocolate, caramelo con sal, piña

colada, chocolúcuma, frambuesa, oie de

limón, giandua con chocolate, tiramisú,

maracuyá con sauco.

(9 unidades) 39

(18 unidades) 79

Caja de Besos de Moza

(16 unidades) 120

La Caja de Dulces Astrid&Gastón

(a pedido con 3 días de anticipación)

Bombones, trufas, gomitas, alfajores,

macarrones, brownies

390

Tomamos pedidos
de martes a sábado de 9 a.m. a 7:30 p.m.
y domingos de 9 a.m. a 5 p.m.

Los entregamos
de martes a sábado de 12:30 p.m. a 8 p.m. y
domingos de 12:30 p.m. a 5 p.m.

Llámanos al
442-2777

Visita nuestra web
www.astridygaston.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.



ESTAMOS PARA ENGREÍRTE Y PARA CUIDARTE.



Seguimos estrictos protocolos
para garantizar tu seguridad:



Control
de temperatura



Uso de mascarillas



Lavado y desinfección constante



Distanciamiento



Y más...

Conoce más de nuestras prácticas de
cuidado y limpieza ingresando a
acuriorestaurantes.net/tecuidamos



Llámanos al 442-2777

Visita nuestra web www.astridygaston.com