



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.
- 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.
- ORANGE SPRITZ** 36
Tanqueray Sevilla, Campari, Aperol, naranja.
- GOLDEN JULEP** 39
Jonnhie Walker Gold Label, shrub de manzana, menta.
-
- A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a blurred, flowing 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.

LEMON DROP 32
Smirnoff, limón, licor de naranja, menta.

NEGRONI 32
Tanqueray London, Campari, vermouth rosso y aceite de naranja.

CAPITÁN 32
Cuatro Gallos quebranta, Cynar, vermouth rosso y aceite de naranja.

ZACAPA D&S 39
Zacapa 23 años, jengibre, limón, ginger beer.

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 m 10

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9

Gaseosa 300 ml 8

CERVEZAS

Cusqueña Trigo 14

Cusqueña Dorada 14

Pilsen 12

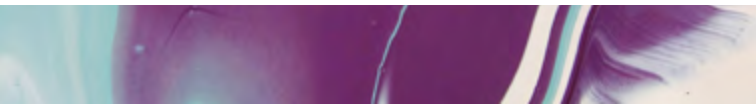


ENTRADAS Y PIQUEOS



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	71

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

FRANCIA

CHAMPAGNE – Avirey Lingey A.O.C
Extra Brut Blanc de Noirs 49 239
Serge Mathieu

ARGENTINA

CUYO-MENDOZA - Agrelo
Zaino Viejo El Relator Malbec Rosado 239
Flaco Gabrielli- Pepe Reginato

BLANCOS

PERÚ

PISCO - Valle de Pisco
Joyas de Murga Italia 2019 129
Bodegas Murga – Pietra Possamai

ARGENTINA

CUYO-MENDOZA – V. Uco Oeste – El Zampal
Tupungato
Livvera Malvasia 2017 199
Escala Humana Wines - German Masera

CUYO-MENDOZA CENTRO - Pedriel
Mendel Semillon 2017 119
Roberto de la Motta

CHILE

REGION DE ACONCAGUA – V. de Leyda
Boya Sauvignon Blanc 2018 25 109
Familia Garcés Silva

URUGUAY

GARZON – Región de Maldonado
Garzón Singel Vineyard Alvarinho 2017 39 179
Bodega Garzón - Alejandro P. Bulgheroni



VINOS



UNITES STATE OF AMERICA

CALIFORNIA - NORTH COAST - Sonoma A.V.A

La Crema Chardonnay 2017 209

Jackson Family Wines - Simbad Romero

ALEMANIA

RHEINHESSEN - Bodenheim

Pettenthal GG 2010 389

Kuhlin-Gillot VDP

FRANCIA

BOURGOGNEBEAUNE - Meursault A.O.C

Meursault 2018 419

Jean Marc Boillot

ITALIA

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

Where Dreams have no end 2013 319

Vinnaioli Jerman

TINTOS

PERÚ

REGIÓN DE CAÑETE - Valle de Lunahuaná

Alvarado Reyes Cabernet Sauvignon N/V 89

Familia Alvarado Reyes

ARGENTINA

VALLE DE UCO - Rio Mendoza Sur - Agrelo

Pulenta Gran Corte XII 2014 229

Familia Pulenta

VALLE DE UCO - Vista Flores

Cuvelier Garn Vin Los Andes Malbec 2015 289

Adrian Manchon Bodega Cuvalier

Los Andes





CHILE

VALLE CENTRAL – Colchagua-San Jose de Apalta

Lapostolle Cuvée Alexandre Syrah 2014 25 119
Enologo Jacques Begarie

UNITED STATES OF AMERICA

CALIFORNIA-NORTH COAST - Sonoma A.V.A.

Lytton Springs 2014 329
Ridge Vineyards

ESPAÑA

CATALUÑA - D.O. Ca Priorat

Maquinon 2017 29 129
Casa Rojo

FRANCIA

LANGUEDOC ROUSILLON – Cotes Catalanes vins de Pays.

Hypothèse 2008 239
Riberach

ITALIA

TOSCANA - Brunello di Montalcino D.O.C.G

Pieve Santa Restituta 2014 349
Angelo Gaja

ROSADOS

PERÚ

Dpto. Ica

Intipalka Syrah 2018 18 89
Luis Gomez - Alejandro Sajanovich

DULCE

ESPAÑA

ANDALUCÍA- D.O. Sierras de Málaga

Moscatel Sel. Especial 2012 56 279
Jorge Ordóñez & Co.



POSTRES



EL TURRÓN DE ASTRID 16

HELADOS Y SORBETES 18

Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón.

TARTA DE QUESO 29

Hecha a base de quesos andinos.

LA CARIÑOSA 29

Masa azucarada con brownie húmedo, caramelo chorrado de café, ganache de chocolate origen Amazonas, nibs de cacao y chantilly con aromas a café

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.

SANTA BOMBA 56

Chocolate, turrón, helado de especias, aguaymanto, mazamorra morada, carambola confitada y palo santo.



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.

