

---

# 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](http://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** 38

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

### **VERY BERRY PUNCH** 32

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

### **CAPITÁN CACAO** 32

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

### **D' NEGRONI** 34

Tanqueray London, Campari, aperol, vermouth rosso.

### **PUNCH A&G** 34

Cuatro Gallos quebranta, piña especiada, lima.

### **ORANGE SPRITZ** 38

Tanqueray Sevilla, Campari, Aperol, naranja.

### **GOLDEN JULEP** 39

Jonnie Walker Gold Label, shrub de manzana, menta.



---

## LOS CLÁSICOS

### **RUM RUNNER** 32

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

### **LEMON DROP** 33

Smirnoff, limón, licor de naranja, menta.

### **PENICILLIN** 38

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

### **NEGRONI** 33

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

### **CAPITÁN** 33

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

### **ZACAPA D&S** 39

Zacapa 23 años, jengibre, limón, ginger beer..

### **APEROL SPRITZ** 32

Aperol, Cinzano Prosecco, agua con gas y naranja.

### **ZACAPA OLD FASHIONED** 39

Zacapa 23, azúcar, amargo de angostura, aceites de naranja.

## TRADICIÓN

Pisco sour 3 cepas \* 36

Pisco punch 33

Cholopolitan 33

Algarrobina \* 33

---

## COCTELES SIN ALCOHOL

**THE MULE** 29

Ginger beer, limón, jengibre.

**SANTO MORADO** 29

Maiz morado, piña, toronja, mandarina, limón.

**BERRY PUNCH** 29

frutos rojos, tumbo, piña, limón.

## AGUAS

Acqua Panna 750 ml 24

San Pellegrino 750 ml 24

Munay 750ml 19

Munay 500ml 14

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 blanca con salsa acebichada nikkei y pachikay parrilero	39
Tiradito de conchas de abanico con leche de tigre de sus corales y lichis asados	39
Pulpo al olivo al estilo de Jorge	49
Cebiche de lenguado clásico	68

## NUESTRA FIESTA DEL MAR 138

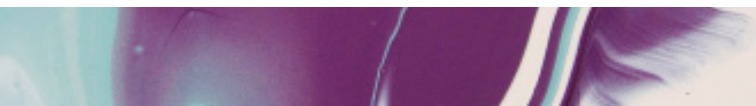
Concha blanca en leche de tigre de ají amarillo, concha de abanico en su salsa de corales y lichies, percebes en escabeche con camote glaseado, ceviche de lenguado “el clásico”, pulpo al olivo al estilo de Jorge, tartar de atún.

Tartar de atún de Astrid & Gastón, año 1999	49
Tiradito de bonito con leche de tigre de naranja agria y ají mirasol	29
Ensalada de cogollos a la pamesana con cecina crocante	39
Baos de panceta (2 unidades)	28



---

Siu mai de langostino parrillero (4 unidades)	29
Gyozas de cochinillo (5 unidades)	39
Cuy pekinés de toda la vida (4 unidades)	46
Empanadas de picante de camarones (3 unidades)	39
Pulpo a la brasa en salsa de anticucho, año 1999	59
Picaña ajamonada y ahumada con encurtidos y salsa de vitelo tonato	49



---

# PLATOS DE FONDO

●

## BRASAS

todos acompañados de guarnición a elegir y alioli casero

Conchas a la brasa con escabeche de ají mirasol

49

Cuadril de lomo 89

Bife ancho 112

Entraña Angus 114

Atún de El Ñuro 68

## PASTAS

Ravioles de zapallo loche salvia y parmesano año

1998 46

Spaghetti criollo con albóndigas de la casa 46

Tallarines a la diabla con mariscos 59

## PESCADOS & MARISCOS

Arroz con mariscos al wok abrazo entre el Callao

y Genova, año 2007 59

Arroz meloso de camarones A&G año 1995 96

Pesca del día a la brasa con arroz meloso rojo de

vóncoles y salsa de seco amarillo 79



---

## CARNES & AVES

Panceta al cilindro, yuca escabechada, arroz a la jardinera	59
Canilla de cordero estofada lima marruecos, cous cous de quinua , año 2002	64
Lomo al jugo con papas nativas y arroz con choclo	69
Cabrito de leche estofado con risotto de zapallo loche asado	79
El Arroz con pato de don Jaime hecho en sartén Con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanillos y palta	78
Arroz meloso de costilla de chanco con plátano bizcocho y criolla	49
Cochinillo confitado papas al mortero y cebollas acarameladas, año 2000	99



# POSTRES



- HELADOS Y SORBETES** 19  
Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón.
- TARTA DE QUESO** 31  
Hecha a base de quesos andinos.
- ALFAJOR** 31  
Con manjar de vaina de vainilla hecho en casa.
- LA CARIÑOSA** 31  
Masa azucarada con brownie, caramelo de café ganache de chocolate, nibs de cacao.
- TIRAMISÚ PERUANO** 32  
Lúcuma, mascarpone, bizcotelas, espresso, cacao.
- TARTA TIBIA DE CHOCOLATE** 34  
Con corazón chorreado de praliné
- DURAZNO APASIONADO** 36  
Sorbete de Mango, duraznos confitados con especias y vino blanco.
- TARTA LA VERANIEGA** 48  
Masa azucarada, crema de almendras, compota de higos de la casa, crema a la 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.

