

---

# Astrid & Gastón



---

### **Atención en salón:**

Martes a sábado de 12 m. a 7 p.m.

Domingo (brunch) de 11 a.m. a 4 p.m.

---

### *Delivery y take away:*

Martes a sábado 12 m. a 8 p.m.

Domingo de 12 m. a 6 p.m.

---

Para reservas o pedidos

Llame al

**442-2777**


o visite

**[www.astridygaston.com](http://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.



---

# COCTELES Y BEBIDAS



## REDISEÑANDO IDEAS

### **YU PANKY** 38

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

### **VERY BERRY PUNCH** 36

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

### **CAPITÁN CACAO** 33

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** 36

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.

A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a fluid, painterly style.

---

## 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 \* 36



---

## 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

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9


Gaseosa 300 ml 8

## CERVEZAS

Cusqueña Trigo 15

Cusqueña Dorada 15

Pilsen 13



---

## ENTRADAS



Almeja blanca con salsa acebichada nikkei y pachikay parrilero	39
Pulpo al olivo al estilo de Jorge	49
Cebiche de lenguado clásico	69
Tartar de atún de Astrid & Gastón, año 1999	54
Tiradito de pesca del día con leche de tigre de ají mirasol.	49
Conchas a la brasa con escabeche de ají mirasol	49
Baos de cerdo laqueado (2 unidades)	36
Siu mai de Astrid&Gastón (4 unidades)	39
La causa de doña Delma, la norteña	39
Picaña ajamonada y ahumada con encurtidos y salsa de vitelo tonato	58



---

## PLATOS DE FONDO



Bife ancho*	129
Entraña Angus *	119
*Acompañados de guarnición a elegir y alioli casero	
El pulpo a la brasa con salsa de maní y papas bravas.	59
Arroz con mariscos al wok abrazo entre el Callao y Genova, año 2007	68
Pesca del día a la brasa con arroz meloso rojo de vónogles y salsa de seco amarillo	79
Fideua de pescados y mariscos de Astrid & Gastón.	89
Udon criollo al wok con pato a la brasa	68
Lomo al jugo con papas nativas y arroz con choclo	69
Cabrito de leche estofado con risotto de zapallo loche asado	88
El Arroz con Pato de Don Jaime hecho en sartén con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanillos y palta	79
Cochinillo confitado papas al mortero y cebollas acarameladas, año 2000	99

# POSTRES



- HELADOS Y SORBETES** 19  
Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón, algarrobina.
- TARTA DE QUESO** 32  
Hecha a base de quesos andinos.
- EL 3 CAPAS DE ASTRID** 31  
Con manjar de vaina de vainilla hecho en casa.
- LA CARIÑOSA** 31  
Masa azucarada con brownie húmedo, caramelo chorreado de café, ganache de chocolate, nibs de cacao y chantilly con aromas a café.
- TIRAMISÚ A LA LÚCUMA** 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 DE MANZANA** 48  
Horneada al momento, con helado de vaina de vainilla.
- SANTA BOMBA** 56  
Chocolate, helado de algarrobina, compota de naranja china, raspado de quinoa y miel de especias.

