
Astrid & Gastón



Atención en salón:

Martes a sábado de 1 p.m. a 9 p.m.

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

Delivery y take away:

Martes a sábado 1 p.m. a 9 p.m.

Domingo de 12 m. a 6 p.m.

Para reservas o pedidos

Llame al


442-2777

o visite

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 34

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 14

Munay 500ml 10

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 |
| Cuy Pekinés de toda la vida | 49 |



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 vóngoles y salsa de seco amarillo | 79 |
| Fideua de pescados y mariscos de Astrid & Gastón. | 89 |
| Udon saltado con mariscos | 89 |
| 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 ALFAJOR 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.



POSTRES



TARTA DE MANZANA 48

Horneada al momento, con helado de vaina de vainilla.

SANTA BOMBA 56

Helado de turrón, aguaymanto, mazamorra morada, chocolate ahumado con palo santo, masa de turrón y compota de carambola.

BAKLAVA 44

Duraznos al vino tinto, mascarpone, nueces y lychess.

MATCHA Y CARDAMOMO 39

Ajonjolí, chesecake de té verde, compota de frutos rojos y especias, crema de cardamomo y miel de lima con aromas a hierba buena.

