

ENSALADAS TIBIAS Y FRIAS

ENSALADA DEL MAESTRO CARDINI

Clásica receta que data de 1930, lechugas de estación, queso parmesano, tostas aromáticas, mayonesa ligera de anchoas, filetes de pechuga de pollo a la plancha, tocineta crocante, pídelo también con colas de langostinos al ajillo o natural.

S/. 25.00S/. 27.00

ENSALADA DEL HUERTO

Mix de lechugas, arúgulas bb, palmitos, alcachofas, huevo de codorníz, tomates frescos, aros de cebolla blanca, puntas de espárragos, queso fresco, vinagreta de balsámico, queso parmesano.

S/. 25.00

ENSALADA MEDI

Mix de lechugas, arúgulas bb, melón fresco, queso azul, fetas de jamón serrano, praliné de frutos secos, tomates cherries, aceitunas olivas y botijas, zucchini y morrones, vinagreta de honey mustard.

S/. 27.00

Maridaje sugerido en cepas de uva
Completa tu experiencia con una copa de Chardonnay o Pinot Noir con el punto exacto de temperatura entre 8º y 14º.

CEVICHES Y TIRADITOS

CEVICHE DE LA PESCA DEL DÍA

Los cinco clásicos ingredientes, ni más ni menos, listo para su aprobación con la guarnición de rigor, camote glas, choclo tierno, cancha.

S/. 35.00

CEVICHE MIXTO

Pesca del día, calamar, pulpo, langostinos y conchas, (Selección Premium) en leche de tigre, aromas de ají limo y evolucionado, servidos a discreción con la guarnición de siempre.

S/. 40.00

CEVICHE DE LENGUADO

La perfección hecha ceviche, los mejores insumos de mar y tierra, representados y servidos para usted. (Consulte al asesor gastronómico)

S/. 60.00

LECHE DE TIGRE

Cortes de pescado, langostinos, pulpo y conchas señoritas, servidos en jugoso manjar, cancha, guarnición y servido a temperatura perfecta

S/. 18.00

Maridaje sugerido en cepas de uva
Completa tu experiencia con una copa de Chardonnay o Sauvignon blanc con el punto exacto de temperatura entre 8º y 14º.

ENTRADAS FRÍAS.

TARTARE DE SALMÓN

Cortes frescos de salmón, palta, cebolla blanca, alcaparras, culantro y aceite de oliva extra virgen, acompañados de tostas aromáticas.

S/. 35.00

CARPACCIO DE LOMO EN DOS TIEMPOS.

Finas láminas de lomo, en dos tiempos, sellado en parrilla con pimienta ahumada y sal de maras, para luego ser cortado finamente, acompañan, vinagreta balsámica a la miel de abeja, alcaparras, mostaza dijon, fetas de queso, ensaladilla de hojas y tostas aromáticas.

S/. 32.00

PULPO AL OLIVO

Tierno, corte el sesgo, apio, morrones, y suave crema de botijas, trozos de palta, hacen de este plato el perfecto para compartir, apaltado y acompañado de crocantes panes a las hierbas de Provenza, no lo dejes pasar.

S/. 30.00

CAUSA DE PULPA DE CANGREJO / LANGOSTINOS

Causa limeña, masa en crema de ají amarillo, limón a punto, como me lo enseñó la abuela Lupe, palta punta, pulpa de cangrejo y mayonesa hecha en casa, (Pidela también de langostinos).

S/. 25.00

COCKTAIL DE LANGOSTINOS

Servido en copa Martini, cama de lechugas y palta punta, langostinos y salsa golf al brandy, huevoito de codorníz, y tostas aromáticas.

S/. 30.00

Maridaje sugerido en cepas de uva
Completa tu experiencia con una copa de Chardonnay o Sauvignon blanc con el punto exacto de temperatura.

ENTRADAS CALIENTES

CHICHARRON DE PESCADO

Como los preparaba el TATA en Ancón, crocantes bocados de pescado, acompañados de yuca frita, tártara original y cortes de limón.

S/. 39.00

PULPO BRASA

(Sugerencia de nuestro chef)
Servido sobre, espárragos, champignones de parís, y chimichurri de morrones, tomates cherries y bañado en salsa de reducción de vino tinto.

S/. 40.00

CHICHARRON MIXTO

Selección de lo mejor del pacífico, pescado, calamar, pulpo, conchas y langostinos crocantes para ser egoísta, y de guarnición yuca frita.

S/. 39.00

ROLLS AN ROLLS

Únicos en su especie, 12 cortes de makis, combina la mitad de otro sabor.
MAKI MALKA, shari,langostino empanizado, queso crema, palta, salsa taré tipo anguila.
MAKI CALIFORNIA, shari, nori, salmón, palta, queso crema, ajonjolies, shoyu.
MAKI ACEVICHADO, shari, palta, queso crema, langostino, cortes de pescado, salsa acevichada.
MAKI PARRILLERO, shari, palta, langostino crocante, queso crema, hierbas, y sopleteado.
MAKI FURAI, shari , salmón, queso crema, palta, empanizado y frito, salsa taré tipo anguila.
CANGRE SPACY MAKI, shari, nori, palta, queso crema, kiuri, pulpa de cangrejo picante.

S/. 32.00

Tabla x 2 , puedes elegir 4 sabores y vienen 6 cortes de cada sabor para compartir.

S/. 55.00

Maridaje sugerido en cepas de uva.
Completa tu experiencia con una copa de Chardonnay o Sauvignon Blanc con el punto exacto de temperatura.

PESCA DE ALTURA.

CORVINA A LO MACHO EN SELECCIÓN DE MARISCOS

Corvina a la plancha a punto, langostinos, conchas, pulpo y calamar, salteados a fuego fuerte, salsa a lo macho, acompañado de arroz con choclo, yuca frita.

S/. 45.00

(Macho sólo Langostinos / Macho sólo conchas)

S/. 48.00

CORVINA NEW STYLE

Corvina a la plancha a punto, servida sobre papas amarillas crocantes, espárragos y perejil, en salsa tailandesa, dragon fly, agridulce, toques ajies, limón y mantequilla.

S/. 42.00

CORVINA DE PLUMA

Filete a la parrilla, langostinos salteados, en fina salsa de coral y pernod, verduras de estación y cremoso arroz con choclo a la crema y toques de huacatay.

S/. 42.00

EL CHORRILLANO

Corvina grill, sobre encebollado clásico, huevoito de codorníz, queso fresco, aceituna y arroz con choclo.

S/. 42.00

Maridaje sugerido en cepas de uva

Completa tu experiencia con una copa de Chardonnay o Sauvignon blanc con el punto exacto de temperatura.

PLATOS DE MAR CON ARROZ Y PASTA.

ARROZ CON MARISCOS

Arroz jugoso y cocido en aderezo criollo, selección de los mejores mariscos de mar salteados en wok.

S/. 35.00

RISSOTO DE LANGOSTINO

Cremoso, arroz arbóreo en crema de ají amarillo, toques de huacatay, queso fresco, langostinos planchados y parmesano reggiano.

S/. 42.00

FETTUCCINI FRUTOS DEL MAR SALSA ROSÉ

(Sugerencia de nuestro chef)

Pasta a punto, salteada en aceite de oliva y perejil, bañado en una salsa de pomodoro, crema de leche, vodka y selección de mariscos salteados.

S/. 37.00

Maridaje sugerido en cepas de uva

Completa tu experiencia con una copa de Chardonnay o Sauvignon blanc con el punto exacto de temperatura.

CARNES Y GUISOS DE OLLA.

LOMO SALTADO

Una expresión perfecta, saltado en wok y a fuego fuerte, papas amarillas, arroz con choclo, como guarnición de rigor.

S/. 35.00

RISOTTO DE LOMO

Arbóreo cocido en jugos de lomo, saltado criollo montado y chips de papas como compañía.

S/. 42.00

CHATEAUBRIAND DE LOMO FINO

(Sugerencia de nuestro chef)

Medallón de lomo a la parrilla, acompañado de salsa de mil pimentas, espárragos grillados, papas a la crema y cebolla blanca, arroz blanco. / Pídelo también al estilo SURF & TURF, el mismo medallón, cola de 2 langostinos jumbo U-15 y ligera salsa de coral.

S/.43.00 S/.48.00 (Surf &Turf)

TALLARIN HUANCAÍNO CON SALTADO CRIOLLO

Pasta al dente, servida con la salsa más famosa y requerida para estas ocasiones, nuestra cremosa HUANCAINA, y un saltado de lomo fino.

S/. 38.00

Maridaje sugerido en cepas de uva

Completa tu experiencia con una copa de Malbec, Cabernet Sauvignon o Carmenere con el punto exacto de temperatura.

LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE.

MILANESA DE PECHUGA DE POLLO.

Pechuga empanizada (harina, huevo, pan rallado), hecha a la plancha, acompañada de papas rusticas fritas y arroz de la casa. Puedes crear tu versión a lo pobre, añádele huevo frito y plátano frito.

S/. 27.00 S/. 32.00 (A lo pobre)

CHICHARRON DE POLLO.

Crujientes y clásicos cortes, marinados, fritos y servidos con papas rusticas, acompañadas de las salsas de su preferencia.

S/. 27.00

PAPAS RUSTICAS Y SALCHICHAS

Papas rusticas con cáscara crocantes y salchichas Frank, se unen para crear las verdaderas salchipapas, huevo frito montado.

S/. 20.00

FETTUCCINIS DE ALFREDO CON JAMÓN INGLES.

La verdadera salsa de ALFREDO (salsa bechamel, mantequilla, jamón tipo inglés) dados de pollo planchados y queso parmesano, se untan en fresca pasta.

S/. 35.00

HAMBURGUESA CON RUSTICAS PAPAS.

Cien porciento carne de res, queso Edam, lonchas de tocino, y un huevo frito, coronando, la fusión perfecta, hecho a la plancha; acompañada de arroz de la casa, ensalada fresca y papas crocantes.

S/. 28.00

DULCE FINAL

CHURROS EN SOPA DE CHOCOLATE.

Crocante y azucarado, en duo de salsa, sopa de cacao y dulce de leche.

S/. 12.00

BROWNIE AMELCOCHADO.

Horneado, con pecanas, caliente con tu helado de preferencia.

S/. 15.00

CREMA VOLTEDA EN SALSA DE CARAMELO.

Entre los preferidos y para los engreídos en jugo de caramelo.

S/. 15.00

PANKEKES Y PANQUEKES

Rellena de la fruta de la estación, fresas o plátano o mango con dulce de leche, chantilly y frutas del bosque.

S/. 12.00

TORTA CAPRICHOSA DE CACAO EN SALSA CHOCOLATERA.

La mejor torta de chocolate.

S/. 15.00

Maridaje sugerido

Completa tu experiencia con una copa de pisco Mosto verde, o una copa de vino Sauvignon Blanc