

Del Mar

Steak de Atún Salsa teriyaki, puré de papa amarilla.	67
Pepper de Atún Suave risotto de tomate confitado al estragón.	67
Pesca del Día a la Menier Acompañada de vegetales grillados.	67
Pesca del Día al Vapor Con tomates y alcaparras.	67
Filete de Salmón A la parrilla papa Yungay dorada, ensaladita, sour cream, nueces y rabanitos.	71
Fideua Cabellos de ángel dorados en oliva, concentrado marino al eneldo, pescado, vongole, langostinos y conchas.	70
Poke Acevichado Atún, arroz al mirin, palta, alga nori, pasta crujiente y más.	55
Escabeche de Pescado ¡Un señor plato!	50

Sopas

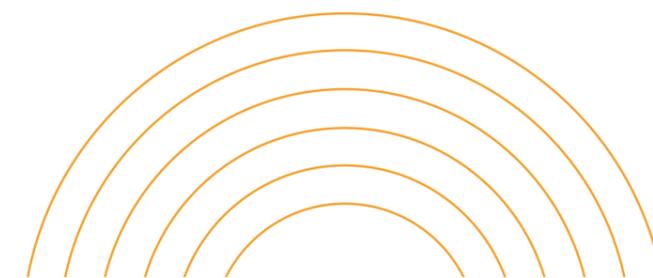
Dieta de Pollo Con espárragos, alcachofas, cabello de ángel y tropezones de papas amarillas.	34
Menestrón de la Casa Gran potaje de renombre.	38
Sopa a la Criolla Lomo picadito, huevo a la inglesa y un toque de picante.	38

Para Compartir

Nuestras Hojas de Parra Rellenas de arroz con cordero, acompañados con Tzatziki. (6 und)	27
Tortilla Española Con o sin chorizo.	24
Empanaditas Thai Rellenas de pollo y piña, dip de aguaymanto y sake al aroma de hierba luisa.	42
Champiñones al ajillo Jugosos y sabrosos.	33
Carpaccio de Lomo Con chips de poro, pimienta rosada y verde, oliva extra virgen y albahaca.	43
Berenjena a la Parmesana Horneada al gran pomodoro con queso parmesano ¡Atrévase!	41

Ensaladas

Ensalada de Salmón Arúgula, pecanas, cebolla caramelizada, palta, semilla de hinojo, huevo de codorniz.	43
Ensalada Cesar Pollo grillado, lechugas variadas, aliño cesar, parmesano y crutones.	43
Ensalada Caprese Tomate aliñado, burrata, pesto y reducción de balsámico.	43
Ensalada Oriental Langostinos marinados y sellados con fina costra, variadas lechugas, holantao y más...al aliño oriental, coronado con lluvia de pasta crocante.	48



Entradas de Mar

Ceviche de Pescado En plato hondo. Para conocedores.	43
Ceviche Mixto Calamares, langostinos y conchas. (+Pulpo)	53 60
Mushame de Atún Finos cortes en oliva, palta, tomate, orégano y más.	41
Langostinos al Ajillo Al vino blanco, ajo tostado y un punto picante.	41
Conchas al Carbón A la mantequilla de naranja, pimienta rosada. (6 und)	56
Pulpo tostado Con su ensalada de berros, tomate y aliño de la casa.	53

Pizzas

De Prosciutto Italiano Champiñones y arúgula.	47
Bodega D Queso de cabra, cebolla caramelizada y pesto genovés.	43
De la Casa Aceitunas, pimientos, cebolla blanca y champiñones.	43
Margarita Mozzarella, tomate cherry confitado, albahaca y stracciatella.	41

Pastas

Spaguetti Frutti di Mare Flambeados al vino blanco.	53
Pappardelle con Langostinos Flambeados al pernod y romero.	55
Spaguetti Pesto Con sábana de lomo.	67
Ravioles de Espinaca y Ricotta Al pomodoro.	46
Ravioles Zucca Al burro y salvia.	46
Pasta Siciliana Berenjena, zucchini, tomate todo confitado en oliva y queso de cabra. ¡Buenísima!.	46
Pappardelle al Pomodoro Con burrata.	50
Lasagna Bolognesa Habla por sí misma.	53
Ravioles Caprese Con pomodoro a la crema.	46

Rissoto

Risotto de Langostinos Flambeados al pernod, algo de eneldo, suficiente arúgula y parmesano.	53
Risotto Tres Hongos al Brandy Untuoso arbóreo con hongos aromáticos y silvestres, al brandy coronado con buen parmesano.	53

Carnes y Aves

Pepper de Lomo Con papas salteadas, tomate confitado, queso de cabra y arúgula.	71
Lomo a los Tres Hongos Pappardelle al burro.	79
Sábana de Lomo Con tacu-tacu, plátano y huevo frito.	67
Pollo a la Mostaza Con ensaladita de berros y papas doradas.	50
Jugoso Ossobuco A la cerveza negra y su buena polenta frita.	67
Canilla de Cordero Con un meloso arroz mediterráneo.	79
Pato Confitado Cocción lenta y puré rústico al aroma de romero	79
Nuestra Panceta Crocante y tierna, camotitos caramelizados.	67
Entraña Jugosa Con el infaltable pastel de papa y espinacas salteadas.	150

