

CARTA

RESTAURANTE

ENTRANTES STARTERS	ENSALADAS SALADS	PESCADOS, MARISCOS FISH, SEA FOOD
<p>CARPACCIO DI MARE Frescas láminas de salmón, cortes de pulpo y ostiones, escamas de parmesano, alcaparrones, brotes de temporada, limoneta de frambuesas y hierba buena, acompañado de tostadas de focaccia</p> <p>ROLLITOS DE MALAYA Rollitos de Malaya rellenos con verduras y huevo duro, condimentos con sabores chilenos, láminas de palta, ensaladilla de verano, mermelada de tomates y salsa de ají</p> <p>CAMARONES AL AJILLO Cinco camarones enteros cocinados con aceite de oliva, ajo, perejil, vino blanco, servidos en plancha caliente, salsa picante y panera de la casa</p>	<p>CAUSEO Queso de vaca maduro, avellanas, mix de aceitunas de Azapa, tomates del valle, huacatay y albahaca, aceite de oliva extra virgen, con tostadas de pan de quinoa</p> <p>DE VERANO Hojas de espinacas y de huerta hidropónica, frutillas, uvas, queso azul, mango, almendras caramelizadas, jamón crudo crispy</p> <p>CESAR A TU GUSTO Hojas de lechuga de estación, crutones horneados, queso parmesano fresco en escamas, aderezo Cesar, hojas de albahaca y orégano. Tu elección de pulpo, camarones o pechuga de pollo</p>	<p>ATÚN DE CURRY DE MARISCOS Atún sellado en su punto, guarnecido col china, cebollines, camarones, pulpo, calamares, todo en curry verde y crema de coco, picor a elección</p> <p>ALBACORA CON PALLARES Medallón de albacora grill, cremoso de porotos pallares con almejas y choritos en su co ncha, pulpo, camarón, perfumado en aceite cítrico de Huacatay</p> <p>CONGRIO A LO POBRE EN NUESTRA VERSIÓN Congrio frito en suave batido, tortilla de papas crocante, papel de cebollas asadas y huevo frito</p>
<p>OSTIONES GRATINADOS Seis ostiones en su concha, gratinados con queso parmesano y mozzarella, sutiles escamas de chocolate amargo y zeste de naranjas</p> <p>MIX DE EMPANADITAS CRIOLLAS Selección de seis empanaditas horneadas de pino, de chorizo español con queso mantecoso y aceitunas, de mechada con pastelera de choclos, salsa picante para acompañar</p> <p>DIP DE CALABAZA EUROPEA Y CUATRO QUESOS Exquisito y meloso zapallo asado a brasa relleno con suaves quesos, mix de semillas tostadas, hierbas, lo acompaña tostadas de pan negro</p> <p>BOLITAS DE ARROZ VEGETARIANAS Seis bolitas de arroz fritas, rellenas con champiñones, cebollín, repollo, zapallitos italianos, acompañadas de fresca ensaladilla, sals oriental y salsa picante</p>	<p>SOPAS SOUPS</p> <p>MARINERA PACÍFICO Caldo con nuestros mejores mariscos de la zona, pescado, verduras estofadas, vino blanco, papas y cilantro</p> <p>ORIENTAL Reconfortante caldo oscuro de verduras, tortillas de huevo, queso fresco, cebollín, champiñones, salsa de soya, aceite de sésamo, pasta de arroz</p>	<p>TEMPURA DE CAMARONES Camarones fritos en suave batido japonés, verduras niponas en salsa Teriyaki</p> <p>PULPO IBÉRICO Pulpo asado con aceite de ajo y azafrán, chorizo español, jamón serrano, pimientos asados, aceitunas negras y verdes, tomates fritos, terminado con crema de leche, paprika, perejil guarnecido de papas bravas</p> <p>GRATINADOS EN TRES VERSIONES Pastel de jaibas, salmón ahumado, chupe de pulpo y camarón, todo gratinado con parmesano y aceite de huacatay</p> <p>CHAUFA DE MARISCOS Arroz salteado en wok con pulpo, camarón, calamar, tamago, sésamo mix, cebollín, salsa de ostras, aceite de sésamo, cebolla morada y langostino frito para coronar</p>

CARTA

RESTAURANTE

CARNES MEATS	PASTAS PASTAS	BEBIDAS BEVERAGES
<p>OSOBUCO MILANESA Osobuco de res cocinado suavemente con verduras, acompañado de risotto de azafrán y queso grana padano</p> <p>ASADO DE TIRA En lenta cocción con carmenere y terminada en sidra, papitas nuevas asadas provenzal, cebollitas y tomates confitados, ensaladilla mediterránea</p> <p>ENTRAÑA GRILL Corte de res cocinada y servida en plancha caliente, gratinada con mozzarella, queso azul, salsa pomodoro, pesto de albahaca, camote y papines andinos fritos la acompañan</p> <p>FILETE MEDITERRÁNEO Medallón de res, gratinado con quesos maduros y pesto, acompañado de papas gratinadas con hierbas mediterráneas, fresca ensaladilla de hojas, brotes, semillas y zeste de cítricos</p>	<p>BUCCATINI CON MARISCOS Pasta con almejas, ostiones y choritos en su concha, mantequilla de ajo y perejil, terminad con caldo de crustáceos</p> <p>CANNELONNI DE TERNERA Rellenos de ragout de ternera y champiñones cocinados en carmenere, terminados con salsa putanesca con suave picor</p> <p>SPAGUETTI SEPIA Pasta negra hecha con tinta de calamar, salsa cremosa de jaiba y caldo de crustáceos, escamas de parmesano</p> <p>FETTUCINE Pasta al huevo con una salsa a elección, boloñesa, pesto, putanesca, pomodoro, cuatro quesos, champiñones</p>	<p>AGUA CON O SIN GAS</p> <p>GASEOSAS</p> <p>JUGO DE FRUTAS</p> <p>LIMONADA (NATURAL, MENTA O JENGIBRE)</p>
		<p>SOPAS SOUPS</p> <p>ESPRESSO</p> <p>AMERICANO</p> <p>DOBLE ESPRESSO</p> <p>CAPUCCINO</p> <p>INFUSIÓN O TÉ</p>
<p>POSTRES DESSERTS</p> <p>CRUMBLE DE CHIRIMOYA ALEGRE Crocante tarta de chirimoyas y vino blanco, salsa de naranjas</p> <p>TRIFLE DE COCO Y MARACUYÁ Tropical postre hecho con crema y coco tostado, licor malibú, merenguitos crocantes y mermelada de maracuyá</p> <p>CANNOLI CON CREMA DE PISTACHOS Un clásico siciliano, crocantes, rellenos con crema de pistachos y ricotta, terminados con azúcar y chocolate</p>	<p>SUSPIRO LIMEÑO DE MANGO Meloso postre peruano, con mango y perfumado en Pisco, merengue con infusión de té negro, hierba luisa y cedrón, zeste de limón sutil</p> <p>INSPIRACIÓN DE PISCO SOUR Crema aireada de Pisco Sour, miga de chumbeque, gel de hierba buena y jengibre</p>	