

Astrid & Gastón

CARTA 2017

La cocina peruana es fruto de un largo abrazo entre todas las sangres del mundo.
El abrazo debe continuar.

ENTRADAS

Empanadillas, 3 piezas Rellenos de pescado, con aromas thai y poleo.	\$17,800
Burger A y G, 2 piezas A su elección, vegetariano, marino o de carne.	\$20,800
Arepa que se cree Sanguchito Lechón crocante y chutney de feijoa gratinado en dos quesos.	\$22,800
Ceviche vegetariano Leche de tigre de coliflor, vegetales de temporada, tubérculos andinos y helado de parmesano.	\$20,800
Cochinillo Pekín El de toda la vida, con hoisin de rocoto y maní en creps de maíz morado.	\$22,800
Tamalito de Invierno Preguntar por el estofado del día.	\$25,400
Ceviche del Pueblo Pesca chalana, pulpo, almeja, calamar crocante, leche de tigre de gulupa y uchuva.	\$34,800
Trio de Tiraditos De salmón, atún y pescado blanco marinado con leche de tigre de rocoto, tamarindo y ají amarillo.	\$36,800
Causa Escabechada Causa de papa nativa, tempura de pescado en salsa de escabeche.	\$36,800
Degustación de Los Tres Ceviches Siglo XIX con naranja agria. Siglo XX con limón y ají limo. Siglo XXI al estilo carretilla.	\$38,200
Los Ceviches Limeños El clásico, pesca del día y leche de tigre de cinco elementos.	\$38,200
	\$42,500
Pulpo a La Brasa Aroma anticuchera, puré de auyama asada y chalaca de invierno.	\$42,500
Scallops Ítalo - Peruano Gratinado a la parmesana, pisco, café y limón.	\$42,500
Tartar de Salmon Nikkei Hojas de camote y helado de aguacate Hass.	\$42,500

Astrid & Gastón

SEGUIMOS

Tortellini de Cubios Pesto de nuez pecan, tuco vegetal y emulsión de queso campesino.	\$32,200
Medio pollito de Granja Sazón de pollería, cuscús de brócoli, papa nativa confitada y ensalada cruda de temporada.	\$39,800
Lomo Saltado Astrid y Gastón Con lomo madurado, papas reventadas y arroz arvejado con chocho.	\$39,800
Pesca Norteña Risotto meloso alverjado, jugo de seco y fermento de auyama.	\$52,500
Pesca de Costa- Corvina, Pargo Rojo, Cherna según el mar En textura de mazorca, jugo de cítricos, aceitunas y pistachos.	\$52,500
Pesca del Día- Corvina, Pargo Rojo, Cherna según el mar Chorrillana de ají amarillo y concolón de mazorca cremoso.	\$54,500
Salmon al Tausi Braseado en mamoncillo y miso, con jugo de moluscos al tausi y chaufa blanco.	\$54,500
Plancha Anticuchera Todo a la brasa, pulpo, calamar baby, langostinos, papa criolla dorada, mazorca y aderezo boyacense.	\$58,900
Arroz con Todo el Pato Muslo, pechuga, huevo, criolla, banano bocadillo asado y crocante por encima.	\$58,900
Lechón Confitado Lima DF Carapulcra del resto, jugo pibil limeño y maní.	\$64,200
Asado de Tira Estofado Nikkei Con nabos guisados y encurtidos, crema de cebolla y su aeropuerto con tortilla de miso.	\$67,400
Canilla de Cordero Limeño - Árabe Lentejas de dos tiempos, ensalada de perejil.	\$67,400
Arroz con Mariscos del día Al wok como en las playas de Lima	\$74,800
Chupe de Langosta y su huevo tímido Queso campesino, papa criolla y huacatay	\$94,900
PARA COMPARTIR (dos personas)	
Aeropuerto Precio por persona Arroz, cerdo, pollo, brotes de soya, fideos crujientes, tortilla de camarones y salsa chifera.	\$42,700