

Astrid & Gastón

CARTA 2017

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

ENTRADAS

Ceviche vegetariano

Leche de tigre de coliflor, vegetales de temporada, tubérculos Andinos y helado de parmesano.

Hamburguesa de Quinua

Chutney de mango, rocoto y queso mozzarella.

Chapla de Cochinillo Capón

Chalaca de Papayuela, salsa de adobo chifa y queso mozzarella.

Cochinillo Pekín

El de toda la vida, con hoisin de rocoto y maní en creps
De maíz morado.

Tamalito

Con estofado de asado de tira y encurtidos.

Tiradito de atún

Leche de Tigre cremoso, quinua negra crocante y sorbete de ciruela.

Ceviche del Pueblo

Pesca chalana, pulpo, almeja, calamar crocante, leche de tigre
De gulupa y uchuva.

Trio de tiraditos

De atún, salmón y pescado blanco marinados con leche de
Tamarindo, ají Amarillo y rocoto.

Causa Escabechada

Causa de papa criolla, tempura de pescado en salsa de escabeche.

Degustación de Los Tres Ceviches

Siglo XIX con naranja agria, siglo XX con limón y ají Limo, siglo XXI
Al estilo carretilla.

Ceviche limeño

Pesca del día, leche de tigre de cinco elementos.

Pulpo Lima – Saigón

Puré de apio, nabo, coco, limonaria y albacon.

Tartar árabe andino de salmón

Hummus de pallar, tabule de quinua y hojas de camote.

Scallops Entomatados

Tomatitos de temporada, en leche de tigre a la parmesana.

Huevo en Tempura

Y su salsa chupe de langosta.

Astrid & Gastón

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

SEGUIMOS

Tortellini de Cubios

Pesto de pecanas, tuco vegetal, emulsión de queso campesino.

Medio pollito de Granja

Sazón de pollería, cuscús de brócoli, papa nativa confitada
Ensalada cruda de temporada.

Lomo Saltado Astrid y Gastón

Con lomo madurado, papas reventadas, arroz arvejado con choclo.

Plancha Anticuchera

Pulpo a la brasa, calamar, langostino, papa criolla dorada,
Mazorca y aderezo boyacense.

Pesca Norteña

Con cebada arvejada, jugo seco y fermento de zapallo.

Pesca de Costa, Corvina, Pargo Rojo, Cherna Según el Mar

En textura de mazorca, jugo de cítricos, aceituna y pistachos.

Pesca del Día, Corvina, Pargo Rojo, Cherna Según el Mar

Chorrillana de ají amarillo, concolón cremoso de mazorca.

Salmon al Tausi

Braseado en lulo y miso, con jugo de moluscos al tausi y
Chaufa blanca.

Arroz con Todo el Pato

Muslo, pechuga, huevo, criolla, banano, bocadillo asado, concolón
Por encima.

Asado de Tira Estofado Nikkei

Con nabos guisados, encurtidos, crema de cebolla y su aeropuerto
con tortilla de miso.

Cabrito lechal

Puré de zapallo asado, jugo de seco y hojas de estación.

Lechón Confitado Lima DF

Puré de frijol negro, jugo pibil limeño y fruta de invierno encurtido.

Arroz con Marisco del día

Al wok como en las playas de Lima

PARA COMPARTIR (dos personas)

Aeropuerto

Precio por persona

Arroz, cerdo, pollo, brotes de soya, fideos crujientes, tortilla
De camarones y Salsa Chifera.

Astrid & Gastón

POSTRES

Copa de Tapioca y Corozo

Con Suave mousse de chocolate, sopa helada de coco, espuma catalana y sorbete de ciruela.

Arroz Mazamorrero Limeño

El clásico arroz con leche y mazamorra morada, frutos rojos de estación y tulipa de canela.

El Suspiro Limeño

A la limeña cocido lentamente en olla de cobre, con huevos del corral.

Andino Borracho

Espuma de maíz peto, sorbete de pisco sour, feijoa y guanábana.

Cachanga

Masa crocante de anís, confitadas de frutas de temporada.

Cremoso de Chocolate

Chocolate 70% Santander, sorbete de guanábana, bizcochuelo tierno de coco y almendra.

Trufas

Fritas en tempura, bañadas en salsa de maracuyá y helado de vainilla.

Baklava

Higos en almíbar, queso mascarpone y maní.

Suspiro Loco

Manjar, frutos rojos en oporto y helado de canela.

Esfera de Chocolate

Helado de Lúcuma, compota de frutos rojos, salsa de chocolate Caliente.

Nuestro Helado de Chocolate

Bizcochuelo de banano, pisco, gel de Gulupa y merengue de chocolate.