

Especialidades del Día

Lunes

Florentina a la sal,
pesca del día con musselina de espinacas perfumada con semillas de
culantro, envuelta en hojas de poro y cubierta en flor de sal, con
guarnición a escoger
(tiempo de preparación: 25 minutos)

Martes

Lechoncito bebe,
crocante y asado lentamente, acompañado de puré de papas al ajo
con ciboulette y duraznos confitados

Miércoles

Cabrito lechal,
al horno con tacu-tacu de pallares y salsas de cebollas rojas

Jueves

Bandera con Camarones,
filete de lomo de pescado del día a la plancha terminada al vapor,
con camarones, champignones y piquillos salteados en oliva al ajo
sobre espárragos verdes acompañados de arroz con choclo

Viernes

Prime rib,
400 gr de lomo lentamente rostizado al punto con sal de maras,
cortado al momento al término deseado, acompañado de soufflé de
papas andinas al queso de canasta

Sábado y Domingo

Parrillada marina,
brochetas de pescado, calamares, pulpo y
langostinos emparrillados con salsa de morrones, legumbres al carbón y
papitas doradas, salsa de perejil y chimichurri de rocoto
(para dos)

* Nuestras Rondas de Siempre
(mínimo 2 personas)

Seleccione 4 especialidades para su ronda
entre las siguientes opciones:

Frías

Cebiche lima
Pulpo olivado
Conchitas costeras
Causa con ocopa y langostinos

Calientes

Chicharrón de calamar
Wantanes de mar
Brochetas de la pesca fresca
Pulpo al grill

PLATO CLÁSICO DE LA CARTA

SERVICIO CLÁSICO DE PAN Y AGUA ROSA NÁUTICA

LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS

La Fresca Bienvenida

* Carpaccio de pulpo,
cortado en finas laminas con vinagreta al parmesano y salsa de olivas al
olivo

Carpaccio de lomo,
marinado con salsa de arroz alimonada con alcaparras fritas,
tomate en cubos y queso semi maduro de cabra

Langostinos tibios encebichados,
sobre taboule de quinua en crema de aji alimonada

Carpaccio de salmón,
en aceite de oliva, sal y limón con reducción de mostaza fuerte, crema,
soya e hilos de yuca crocantes y punto picante de chimichurri al rocoto

Tartare de atún,
aderezado en oliva virgen, cebolla curtida, culantro y aji limo,
sobre palta al natural al limón y hojuelas de papa

PLATO CLÁSICO DE LA CARTA

SERVICIO CLÁSICO DE PAN Y AGUA ROSA NÁUTICA

LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS

* PREGUNTAR POR LA PESCA DEL DÍA

Cebiches

* La Rosa,
claro, jugoso de pescado con pica pica de ajíes,
camote glaseado y granos de choclo
• con lenguado

* Norteño,
pescado, pulpo y conchas de abanico,
acebichadas en leche de tigre al culantro, yuca y cancha serrana
• con lenguado

Al aji amarillo,
salmón marinado en jugo de limones, cebolla de cabeza, culantro, cubierto
de
crema de leche de tigre al aji, choclo y chips de yuca
• con lenguado

Carretillero,
contundente y jugoso cebiche mixto de pescado, combinado con mariscos,
todo un clásico, con chicharrones de calamar crocantes
• con lenguado

Los tres cebiches...
especialidad de la casa al tiempo, con lenguado y mariscos en tres
versiones

Tiraditos

Laminas de pescado estiraditas y marinadas

* Dos cremas,
tiras de pescado a las dos cremas, de ají amarillo y rocoto
• con lenguado

Chalaco,
lomos de pescado cortados finamente, cubiertos con crema de leche de tigre y
encebollado encurtido del puerto
• con lenguado

Nikkei,
pesca del día al natural, cubierto de salsa cremosa de soya y semillas de mostaza
infusionadas, con ensalada fresca de hierbas y rocotos morrones
• con lenguado

PLATO CLÁSICO DE LA CARTA

SERVICIO CLÁSICO DE PAN Y AGUA ROSA NÁUTICA
LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS

Causas

Escabechada de camarones,
rollo de papa amarilla sazonada y relleno de picadillo de palta,
tomate y mayonesa

Causa roll,
de papa amarilla relleno de pulpa de cangrejo, palta y pepino,
cubierto en salsa encebichada de pescado y juliana de ajies secos al sol y nori

Las Entradas Calientes

* Langostinos en camisa crocante,
servidos con salsa oriental estilo miso
• camarones

Pulpo brasa,
al estilo vasco, con papas nativas y espárragos verdes crocantes

Rocoto characato,
caliente, picante y gratinado con quesillo de cabra serrano
¡Cuidado con el volcán!, 75,000 unidades en la escala picante

Montaditos de chicharrón,
panceta de cerdo confitada lentamente sobre nuestro pastel de choclo al queso,
cubiertos de cebollas a la criolla

Conchas a la parrilla,
marinadas - parrilladas con ajo picarón, mostaza dijon, limón y salsa worcestershire

PLATO CLÁSICO DE LA CARTA

SERVICIO CLÁSICO DE PAN Y AGUA ROSA NÁUTICA
LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS
TODAS LAS HORTALIZAS QUE SERVIMOS HAN SIDO CULTIVADAS EN NUESTRO HUERTO ORGÁNICO

Las Ensaladas

César

lechugas romanas crocantes en vinagreta César,
queso parmesano, tomates deshidratados y croutones de pan al perejil

- con pechuga de pollo a la parrilla
- con langostinos salteados al ajo

Sureña,

salmón ahumado con espárragos verdes y blancos, blanquillo escalfado,
rabos de cebolla, croutones al aroma de ajo y vinagreta cremosa de
mostaza en grano

Queso de cabra,

lechugas del huerto y tomates confitados en oliva extra, higos
caramelizados,
nueces tostadas, miel y especias

Las Resucitadoras

* Chupe de camarones,
con pescado como el de la picantería, en aderezo de ajíes y cortadito con
leche,
coronado con huevo escalfado

- solo camarones

Aguadito de corvina,

caldoso al aderezo de culantro con sus tradicionales de yuca, zanahorias
y
arverjas en crema de arroz

Sopa criolla de cola de buey,

con sabroso aderezo casero, espesada con trigo morón y huevo escalfado

PLATO CLÁSICO DE LA CARTA

SERVICIO CLÁSICO DE PAN Y AGUA ROSA NÁUTICA
LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS

Vegetarianos

Cebiche veggie,

de granos tiernos de choclo preparados como manda la tradición,
de un buen cebiche y su toque de limo

Espárragos crocantes,

verdes, envueltos de queso y holandesa de naranja al ají seco

Ensalada tres corazones,

alcachofas, palmitos, lechugas mixtas, con huevos de codorniz,
pimientos de piquillo, en corona de palta y vinagreta al balsámico

Crema de tomate,

cocido en olivo y ajos confitados, cebollas blancas,
perfumadas con albahaca y tostada con queso de cabra,
gratinados con tomillo

Farfalle del campo,

Zuchinis y tomatitos parrillados perfumados a la naranja en crema de palta

Tortelloni a la crema,
en salsa cremosa al amaretto, cubos de tomate en aceite de menta y queso fresco

De Nuestro Mar...

* Corvina La Rosa,
en croute de hojaldre con conchas y camarones, en salsa al Pernod,
sobre puré de papas amarillas

* Arroz marino,
estofado con ajíes en guiso de mariscos, arvejititas, morrones y
un toque de culantro picado

- con langostinos
- con camarones

Alfredo de langostinos,
con langostinos salteados al ajo, oliva y peperoncinos

Pescado asado y porros a la crema,
pesca a la plancha en cama de papitas lionesas y cebollitas,
en salsa de poro fundido a la crema y tallos de berros

Atún capón,
Con marinada de ajonjolíes, en salsa al ostión dulce, shiitakes, baby pak
choi,
berenjena japonesa y verduritas orientales al wok, con arroz ponja

* Salmón limonero,
dorado a la plancha, sobre salsa limoncello, papa amarilla
machacada en aceite de oliva y juliana de zanahoria dulce

Risotto camarón-funghi,
porcinis, setas, champiñones y portobellos, alcachofas estofadas y
camarones salteados en crema de coral

Lenguado moscatel,
a la plancha, en salsa de uvas al moscatel, sobre
puré de papas amarillas, reducción balsámica y espinacas crocantes

Arroz negro,
cocido en tinta y coral, con calamarcitos de anzuelo, conchas señoritas,
colas de camarón, salteados en aceite de oliva y pimentón

Corvina a la piedra,
terminada sobre una piedra cubierta de crema de ají al limón, con arroz y
choclo frito
con chimichurri de aji verde maduro

Lasagna marina,
armada al plato rellena de espinacas a la crema, langostinos a la
mantequilla
de ajos confitados, salsa de cangrejo y fondue de queso

Pescado origami,
lomo de pescado cocido al vapor en vegetales estofados en vino blanco y
tomillo con guarnición de ensalada de tibia quinua.

* Chita pescador,
dorada, sobre papas panaderas y mariscos salteados en meuniere al ajo
crocante

- con langostinos
- con camarones

PLATO CLÁSICO DE LA CARTA

SERVICIO CLÁSICO DE PAN Y AGUA ROSA NÁUTICA
LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS

De nuestra Tierra

Lomo saltado,
de res, papas amarillas fritas, huevo frito y arroz con choclo

Arroz con pato,
piernas estofadas y deshuesadas, rehogadas en aderezo al culantro en
malta oscura y salsa criolla

Pollo Napolitano,
pechuga de pollo rellena de prosciutto y mozzarella, sobre tomates a la
albahaca
con spaghetti a la crema

Pato confitado y lentejas,
pierna a nuestro estilo, tierna, cocida en su propia grasa,
con guiso de lentejas al ajo, papas al perejil y ensalada rubi

Lomo a las tres pimientos,
centro de lomo parrillado cubierto de granos andinos,
acompañado de fettuccini a la crema en tres pimientos

Cordero estofado,
pierna marinada en hierbas andinas, horneada lentamente,
con ajiaco de papas serranas

Pollo tomatero,
a las finas hierbas, hecho al carbón, en salsa de mostaza con verduras al
grill y
guarnición de la abuela

Bife ancho a la parrilla,
al carbón con sal de maras y verduras grille

Sábana a lo pobre,
con tallarines en pesto peruano al carretón, queso fresco desmenuzado,
dos huevos montados y platano frito

Souffle tradicional de chocolate y vainilla,
con salsa de chocolate al Grand Marnier
(preparación: 20 minutos)

Café de popa,
helado de café hecho en casa, bañado con licor de café y expresso,
con media luna de crema chantilly

Alfajor de la casa,
la mejor receta de mi mamá!

Ponderación,
con fresas y chirimoya en manjar de yemas

Torta trufada de chocolate

Sorbetes peruanos,
finos sorbetes de frutas peruanas de la estación,
hechos en casa

Copa de guanábana con mango
crumble de canela y merengue

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

Tarta Tatín
con salsa inglesa y crumble de canela

Mousse de chocolate crocante,
sobre una sabrosa crema de lúcuma

Los crepes a la naranja,
mandarine Napoleón, helado de vainilla y
luquetes caramelizados

Suspiro de lúcuma
con base de merengue al oporto

Chirimoya alegre,
chirimoya al natural, gajos de naranja,
licor de naranja y fresa

Cheesecake frio
con jalea de frutos rojos

Tea Time

(De lunes a domingo de 4.00 p.m. a 7.30 p.m.)

Mixto
con jamón inglés, mozzarella, tomate confitado y orégano en ciabatta

Clásico
roast beef en su salsa, blue cheese, pecanas tostadas, berros frescos en
baguettino

Vegetariano
con alcachofas, espárragos, tomate, palta, queso fresco en pan integral
de cereales

De verano
con pollo, mayonesa, piña grillada, lechuga, papas al hilo en brioche

LOS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS

Mini cheesecake con frutos rojos

Mini pie de limón con crema de limón y merengue flambeado

Mini pie de pecanas con miel de maple

Mini tartita de chocolate con mousse de chocolate bitter

Bebidas

(Escoger 1 opción)

Agua mineral

Limonada

Limonada frozen

Aromática de frutas

Café americano

Infusiones

Iced tea

Te

Precio por persona: S/. 52.00

Nuestras Rondas de Mixtas

(mínimo 2 personas)

Seleccione 4 especialidades para su ronda
entre las siguientes opciones:

Frías

Cebiche lima

Pulpo olivado

Conchitas costeras

Causa con ocopa y langostinos

Calientes

Chicharrón de calamar

Wantanes de mar

Brochetas de la pesca fresca

Pulpo al grill

Atención de servicio en piqueos hasta las 12:00 a.m.

Makis

Furay

arroz empanizado con panko, nori, salmon,
queso crema, palta y salsa dulce Tare

Tako

arroz, pulpo al olivo picado, palta,
horseradish con especias, nori y
salsa de ostión con ponzu

Niku

arroz, esparrago, palta, piquillos con lomo
flambeado y chimichurri, acompañado de salsa
de ostión con ponzu

Kani

arroz, pepino, queso crema, cangrejo, palta
con atun y salsa acevichada al alioli

Menú Degustación

Cuando la comida es buena vale la pena esperarla

Entradas

Tres especialidades de nuestros chefs

Causa de papa amarilla,
con tartare de atún rojo al ciboulette, en salsa de ajíes ahumados

Ensaladas de lajas de pulpo,
revuelto con yucas tostadas al perol, en salsa de olivas de botija

Ceviche clásico de pescado,
con cebollas de rabo y pica pica de ajíes, en crema acevichada

Fondos

Tres sabores de nuestros clásicos

Medallón de lomo de res,
cocido a la sartén a fuego fuerte, en saltado a la criolla

Langostino gigante en picante de ajíes,
sobre tacu tacu de pallares sureños y criolla

Corvina asada a la plancha,
con papas doradas en salsa de poros estofados

Postres

Tres tentaciones para endulzar la ocasión

Antigua ponderación
con manjar de yemas a la vainilla y fresas frescas

Tartarita quebrada de chocolate,
con mousse de lúcuma y enrejado de bitter

Mousse de chocolate crocante,
con coulis de frutos rojos