

B

by Oscar Velarde

PARA CONVERSAR, COMPARTIR & SONREIR

TAPAS Y PIQUEOS

Alitas al carbón	38
Conchitas al estilo "B"	38
Cordero, yogurt y menta	32
Langostinos al cocopanko y aguaymanto	38
Mini burgers "B"	34
Pulpito a La Gloria	35
Rollito Amazónico	36
Rollito primavera {crudivegano}	34
Tabla de Quesos	75
Tartare de Atún	44
Tataki de Atún	46

Las Bruschettas de Oscar Velarde

Cambozola y frambuesa	32
Jamón serrano, palta e higos	32
Palta, tomate, anchoas	32
Salmón eneldo	32

Nuestras famosas pizzas

Jamon serrano, cebolla y alcaparras	40
Lomo Saltado	38
Margarita c/s anchoas	36
Prosciutto	38
Queso de cabra y pesto	36
Vegetariana	36

CARPACCIOS, TIRADITOS Y MÁS

Carpaccio de alcachofa	36
Carpaccio de conchas	38
Ceviche de pesca del día	58
Tartare de salmón	44
Tiradito de salmón	38
Tiradito, ají amarillo y quinua crocante	38

SOPAS Y ENSALADAS

Crema de tomate e higo	32
Ensalada de berros, palta, pimiento y tomate confitado	32
Ensalada de lomo thai	38
Los verdes del "B"	36
Nuestra Parihuela Limeña "B"	38

ARROCES, QUINUAS Y PASTAS

Arroz con Mariscos	59
Chaufa de quinua, langostinos	52
Quinua hongos porcón y grana padano	46
Linguine con langostinos en su propio jugo	59
Penne al pesto	46
Ravioli de pera, cuatro quesos, praline de avellanas	52

LOS FONDOS DEL B

Carrillera de ternera con puré de pallares	58
Chanchito crocante con manzana al horno	52
Entraña angus beef al carbón	82
Langostinos en mantequilla negra y alcaparras	58
Lomo al jugo, estilo B	58
Pesca del día en costra de quinua {salsa de maracuyá o mostaza antigua}	65
Salmón sobre puré de habas tiernas al wasabi	68

GUARNICIONES

Champiñones salteados	16
Espinaca salteada	14
Papas fritas	15
Papas fritas trufadas	18
Quinua con choclo	16

POSTRES

Crocante de chirimoya	28
Ganache de chocolate y avellanas	28
Lúcuma y chocolate	28
Mouse arroz con leche, espejo mazamorra morada	28
Textura de limón	28
Sorbets y helados	18

B

by Oscar Velarde

- BURBUJAS -

	Copa	Botella
Raventós I Blanc L'Hereu-Brut (España)	35	180
Adernats Gran Reserva Brut Nature (España)		230
Moet Chandon Brut (Francia)		590
Dom Perignon Brut (Francia)		1500

- BLANCOS -

Tacama Blanco de Blancos (Perú)	24	95
Intipalka Chardonnay (Perú)		95
Manos Negras Torrontés (Argentina)		120
Zuccardi Serie A Chardonnay Viognier (Argentina)		125
Corralillo Sauvignon Blanc (Chile)	26	100
Cono Sur Reserva Especial Riesling (Chile)	26	115
Amayna Sauvignon Blanc (Chile)		160
1865 Sauvignon Blanc (Chile)		165
Lapostolle, Cuvee Alexandre Chardonnay (Chile)		180
Martín Codax, Albariño (España)	26	100
Muga fermentado en barrica, Viura – Malvasía (España)		125
Lunae Cavagino Colli di Luni, Liguria (Italia)		270

Tacama: Nuevo Blanco de Blancos

Roussanne, Aruffiac y Colombard... no, no son los actores de una cinta francesa de suspenso. Son las novísimas e inéditas cepas con las que está nutrido el también novísimo Blanco de Blancos de Tacama. Crecidas con mimo en el suelo franco arenoso de Ica, en pálido amarillo, aromas de flores blancas y pera. Se los recomiendo para acompañar nuestra elegante parihuela limeña del B.

Oscar Velarde

Copa: 24 / Botella: 96

	Copa	Botella
- TINTOS -		
Tacama Selección Especial, Petit Verdot (Perú)	24	95
Intipalka Reserva Malbec-Merlot (Perú)		90
Tacama Don Manuel, Tannat (Perú)		190
La Flor Blend, Blend (Argentina)		95
Bressia Montegrelo Malbec (Argentina)		150
Zuccardi Serie A, Malbec Edición Especial B (Argentina)	30	150
Zuccardi Q, Tempranillo (Argentina)		218
Decero, Cabernet Sauvignon (Argentina)		240
Cono Sur Reserva Especial, Cabernet Sauvignon (Chile)	26	105
Glorioso Crianza, Tempranillo (Chile)	28	115
Barón Philippe de Rothschild, Reserva Carmenere (Chile)		140
Montes Alpha, Merlot (Chile)		120
Corralillo Winemakers, Blend (Chile)		240
Emilio Moro, Finca Resalso, Ribera del Duero (España)	28	125
Muga Reserva Tempranillo (España)		230
Testarossa, Montepulciano D'Abruzzo-Pasetti (Italia)		240

- ROSADOS -

Muga, Rioja (España)	30	120
----------------------	----	-----

- DULCES -

Malamado (Argentina)	17	200
Chateau du Haut Pick, Sauternes (Francia)	17	160

B

by Oscar Velarde