



HORARIO DE ATENCIÓN:

Almuerzo:

Lunes a Domingo 12:30 hrs. - 15:00 hrs.

Cena:

Lunes a Domingo 19:00 hrs. - 23:00 hrs.

Av. Santo Toribio 173 Vía Central 150,
Centro Empresarial Real, San Isidro.

(+51 1) 421 - 4400 Anexos 2108 - 2204
Lima - Perú

Especialidades del Chef / Chef's Specialities

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|-----------|
| • Spaghetti del Chef | Chef's spaghetti | S/ 95.00 |
| <hr/> | | |
| • Risotto de langostino | Shrimp risotto | S/ 95.00 |
| <hr/> | | |
| • Pesca del día | Catch of the day | S/ 89.00 |
| <hr/> | | |
| • Chita entera al ajo | Whole chita fish with garlic | S/ 125.00 |
| <hr/> | | |
| • Papas fritas Swiss Luxury | Swiss Luxury french fries | S/ 20.00 |
| <hr/> | | |

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

Steakhouse

- Asado de tira
sin hueso (450 gr)

Boneless short
rib steak

S/ 145.00

**Elija el acompañamiento de su
preferencia:*

- Legumbres de la estación salteadas
- Ensalada mixta con vinagreta
- Puré de papa con mascarpone
- Spaghetti al aglio oleo
- Arroz blanco
- Pennette al pesto

**Choose the garnish you
prefer:*

- Sauteed seasonal vegetables
- House salad with vinaigrette
- Mash potatoes with mascarpone
- Aglio oleo spaghetti
- White rice
- Pesto pennette

Steakhouse

• Bife ancho (450 gr)	Rib eye steak	S/ 120.00
-----------------------	---------------	-----------

• Picanha (450 gr)	Picanha	S/ 95.00
--------------------	---------	----------

• Bife angosto (450 gr)	Strip steak	S/ 120.00
-------------------------	-------------	-----------

• Entraña fina sin piel (450gr)	Skirt steak	S/ 145.00
---------------------------------	-------------	-----------

• T-bone (800 gr)	T-bone steak	S/ 230.00
-------------------	--------------	-----------

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

EXPERIENCIA LA LOCANDA /

LA LOCANDA EXPERIENCE

AMUSE BOUCHE DEL CHEF / AMUSE BOUCHE

• Cuarto tiempo

Lomo de res

Servido con vegetales rostizados en salsa de té jazmín y pudín de papa trufada

**Araucano Cabernet Sauvignon
Bodega Araucano*

Fourth course

Beef Tenderloin

Served with braised vegetables in jasmine tea sauce and truffled potato pudding

**Araucano Cabernet Sauvignon
Araucano Wine Cellar*

• Quinto tiempo

Merengón

Merengue de chirimoya con cremoso de naranja y salsa de frutos del bosque al vodka

**Dulce Corazón Moscatel
Bodega Iniesta*

Fifth course

Meringue

Poached custard apple meringue with orange cream, wild berries and vodka sauce

**Dulce Corazón Moscatel
Iniesta Wine Cellar*

Precio menú degustación sin vinos

Price Tasting Menu without wine pairing

S/ 195.00

Precio menú degustación con maridaje

Price Tasting Menu with wine pairing

S/ 295.00

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

EXPERIENCIA LA LOCANDA /

LA LOCANDA EXPERIENCE

AMUSE BOUCHE DEL CHEF / AMUSE BOUCHE

- **Primer tiempo**

Ceviche del Chef

La experiencia del mar con el mejor pescado

* *Proseco Valfonda*
Bodega Valdofa

First course

Chef's ceviche

A sea experience with the best Peruvian fish

* *Proseco Valfonda*
Valdofa Wine Cellar

- **Segundo tiempo**

Risotto

En tinta de sepia con langostinos, semillas de girasol y láminas de apio

* *Babor Merlot*
Bodega Odfell

Second course

Risotto

In squid ink with Pacific shrimps, sunflower seeds and celery slices

* *Babor Merlot*
Odfell Wine Cellar

- **Tercer tiempo**

Corvina

En su propio jugo, berenjena ahumada y carpaccio de papas nativas con salsa de clorofila

* *Viu Manett sauvignoo Blanc*
Bodega Viu Manentt

Third course

Sea bass

Cooked in its own juices, smoked eggplant and native potato carpaccio with green sauce

* *Viu Manett sauvignoo Blanc*
Bodega Viu Manentt

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

Postres / Desserts

<ul style="list-style-type: none"> Cítricos Semifredo de mandarina con cáscaras confitadas, semifredo de hierba luisa y limón, semifredo de maracuyá y mango 	Citrics Tangerine semifreddo with confit orange skin, lemongrass and lemon semifreddo, semifredo passion fruit and mango	S/ 29.00
<ul style="list-style-type: none"> Merengón Merengue de chirimoya con cremoso de naranja y salsa de frutos del bosque al vodka 	Meringue Poached custard apple meringue with orange cream, wild berries and vodka sauce	S/ 29.00
<ul style="list-style-type: none"> Ovillo de chocolate Chocolate de 62% piurano acompañado de helado de lúcuma con vaina de vainilla y granola 	Candy skein chocolate 62% Piurano chocolate accompanied of lucuma ice cream with vanilla and granola	S/ 32.00
<ul style="list-style-type: none"> Dolce de verano Cortes de frutas acompañados de clásico sabayón al Grand Marnier y helado de pistacho con trozos confitados de pistacho 	Dolce summer Fresh fruits slices accompanied with Grand Marnier sabayon and pistaccio ice cream with small pieces of pistaccio confit	S/ 32.00
<ul style="list-style-type: none"> Tiramisú Capas de bizcotela en café orgánico, crema de mascarpone y frutos rojos 	Tiramisu Bizcotela layers in organic coffee, mascarpone cream and red fruits	S/ 32.00

Carnes / Meat

• Lomo de res Servido con vegetales rostizados en salsa de té jazmín y pudín de papa trufada	Beef tenderloin Served with braised vegetables in jasmine tea sauce and truffled potato pudding	S/ 89.00
• Asado de tira A la cerveza malta con hongos a la mantequilla negra, untuoso de alcachofa al ajo confitado y berros frescos	Short rib steak In malt beer sauce, mushrooms sautéed in black butter, confit garlic with artichoke puree and fresh berries	S/ 96.00
• Pato asado Con ravioli de zapallo loche, hojas de asadera, gel de cebolla caramelizada y alioli de col roja	Roasted duck With Peruvian pumpkin ravioli caramelized onion and gel red cabbage mayonnise	S/ 87.00
• Costillar de cerdo Glaseado en salsa de Bourbon, puré de papa ahumada e higos frescos con crujiente de cebollas chinas	Pork ribs Glazed in Bourbon sauce, smoked mashed potatoes and fresh figs with crispy green onions	S/ 87.00

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

Pescados y Mariscos / Fish and Seafood

<ul style="list-style-type: none"> • Corvina En su propio jugo, berenjena ahumada y carpaccio de papas nativas con salsa de clorofila 	Sea bass Cooked in its own juices, smoked eggplant and native potato carpaccio with green sauce	S/ 69.00
<ul style="list-style-type: none"> • Chita Con piel crocante, palmitos estofados en salsa de pepino, crema de zanahoria y jengibre 	Chita With crispy skin, braised palm hearts in cucumber sauce, carrot and ginger cream	S/ 69.00
<ul style="list-style-type: none"> • Lenguado Con cous cous y vegetales con salsa infusionada de hierbaluisa 	Sole With couscous and vegetables, served with lemongrass infused sauce	S/ 71.00
<ul style="list-style-type: none"> • Langostinos con paella de arroz salvaje Espárragos y mariscos sobre pimientos morroneados 	Wild rice shrimps paella Asparagus and seafood over toasted peppers	S/ 89.00
<ul style="list-style-type: none"> • Atún laqueado En salsa de cochinillo, acompañado de crocante de tubérculos y palmito fresco en vinagreta de pomelo 	Tuna lacquered In piglet sauce, accompanied with crunchy tuber and fresh palm hearts in grapefruit vinaigre	S/ 68.00

Pastas y Risotto / Pastas and Risotto

<ul style="list-style-type: none"> • Risotto En tinta sepia con langostinos jumbo del pacífico, semillas de girasol y láminas de apio 	Risotto In squid ink with Pacific jumbo shrimps, sunflower seeds and celery slices	S/ 59.00
<ul style="list-style-type: none"> • Taglioni trufado Con ragú de pato y jugos criollos con toques de aceite de cilantro 	Truffle tagliolini With duck ragout and creole juices with hints of cilantro oil	S/ 62.00
<ul style="list-style-type: none"> • Gnocchi De papa con vegetales de estación, toques de queso cambozola y salsa de hortalizas 	Potato gnocchis With seasonal vegetables, hints of cambozola cheese and vegetable sauces	S/ 56.00
<ul style="list-style-type: none"> • Cannelloni De asado de tira en cocción lenta, perfumado en especias andinas y cardamomo en salsa de Cumberland 	Short rib Cannelloni Slow cooked short rib cannelloni perfumed in andean herbs and cardamom with Cumberland sauce	S/ 48.00

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

Sopas / Soups

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| • Consomé de cerdo
Laqueado con hojas de pac choy y brotes | Bouillon pork
Lacquared with pac choy leaves and microgreens | S/ 33.00 |
| <hr/> | | |
| • Veloute de pollo
Con cappellettis rellenos de hongos silvestres y vegetales asados | Chicken veloute
With wild mushrooms cappelletti and roasted vegetables | S/ 38.00 |
| <hr/> | | |

Entradas / Starters

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| • Caprese Locanda
Con variedad de tomates,
mozzarella de bufalla, pesto y pan
tostado | Locanda capresse
With a variety of tomatoes, fresh
bufalla mozzarella, pesto sauce and
toast bread | S/ 49.00 |
| • Palmito y prosciutto
Con gee de vegetales, yogurt
natural y vegetales frescos | Palm hearts and prosciutto
With vegetable gee, natural yogurt
and fresh vegetables | S/ 42.00 |

Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de consultar con nuestro supervisor de restaurante.
Precios en soles incluyen 18% IGV y 10% de recargo al consumo.
If you have any dietary restrictions please advise our restaurant Manager.
Prices in soles, include 18% VAT and 10% services charges.

Entradas / Starters

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none">• Atún y foie gras
Con papel de espinaca, quinua en salsa de uvas y balsámico | Tuna and foie gras
With spinach paper and quinoa, in balsamic vinegar and grape sauce | S/ 52.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Boquerón de pejerrey
Con salsa de ají amarillo y caviar de trufa negra con crocante de algas | Silver fish
With yellow pepper sauce, black truffle caviar and crispy seaweed | S/ 39.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Pulpo y calamar
A la brasa con toques de mostaza y especias, servido con puré de choclo, alioli de tomate confitado y láminas de hinojo en vinagreta de eneldo | Grilled octopus and squid
With hints of mustard and fine herbs, served with corn puree, confit tomatoes, mayonnaise, fennel slices in dill vinaigrette | S/ 58.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Ceviche del Chef
La experiencia del mar con el mejor pescado | Chef's ceviche
A sea experience with the best Peruvian fish | S/ 59.00 |
| <ul style="list-style-type: none">• Tartar de entraña
Con ralladura de botarga, ensaladilla de amaranto y perejil, mayonesa de ajo asado, queso manchego y tostada brioche a la miel | Skirt steak tartare
With shredded bottarga, amaranth and parsley salad, confit garlic mayonnaise, manchego cheese and honey brioche toast | S/ 52.00 |

	Pág.
Carnes / Meats	11
Lomo de res / Beef tenderloin	
Asado de tira / Short strip steak	
Pato asado / Roasted duck	
Costillar de cerdo / Pork ribs	
Postres / Desserts	12
Cítricos / Citrics	
Merengón / Meringue	
Ovillo de chocolate / Candy skein chocolate	
Dolce de Verano / Dolce summer	
Tiramisú / Tiramisu	
Experiencia La Locanda /	13-14
La Locanda Experience	
Steakhouse	15-16
Especialidad del Chef /	17
Chef's Specialities	

CARTA

	Pág.
Entradas / Starters	6-7
Atún y foie gras / Tuna and foie gras	
Boquerón de pejerrey / Silver fish	
Pulpo y calamar / Grilled octopus and squid	
Ceviche del Chef / Chef's ceviche	
Tartar de entraña / Skirt steak tartare	
Capresse Locanda / Locanda capresse	
Palmito y prosciutto / Palm hearts and prosciutto	
Sopas / Soups	8
Consomé de cerdo / Bouillon pork	
Veloute de pollo / Chicken veloute	
Pastas y Risotto / Pastas and & Risotto	9
Risotto / Risotto	
Tagliolini trufado / Truffled tagliolini	
Gnocchi / Potato gnocchi	
Cannelloni / Short rib cannelloni	
Pescados y Mariscos / Fish & Seafood	10
Corvina / Sea bass	
Chita / Chita	
Lenguado / Sole	
Langostinos con paella de arroz salvaje / Wild rice shrimps paella	
Atún laqueado / Tuna lacquere	

Bienvenidos a La Locanda

Welcome to La Locanda

La filosofía de la cocina se basa fundamentalmente en la calidad de los ingredientes, la aplicación fiel, la preservación de los sabores originales y el uso de los aceites de oliva más puros.

La Locanda introduce un ingenioso juego de sabores en un menú bien pensado, inspirado en la vitalidad de la temporada. Le ofrecemos una gran variedad de productos de temporada preparados con delicadeza mejorada y con una mezcla vivaz de sabores que deleitarán sus sentidos.

Cooking philosophy is based primarily on the quality of ingredients, its faithful application, the preservation of original flavors and the use of the purest olive oils.

La Locanda introduces an ingenious play of flavors in a well thought menu, inspired by the vitality of the season. Expect a great variety of seasonal products delicately prepared and enhanced with a lively mix of flavors that will delight your senses.



*la
Locanda*

A decorative flourish consisting of a wavy line that ends in a small sprig with three leaves.