

Astrid & Gastón

Verano

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

El abrazo debe continuar.

Entradas para picar

Panes hechos en casa

AREPITA QUE SE CREE SANGUCHITO MIXTO

Cochinillo, cachete, queso andino, membrillo, ocopa.

PAPITAS MORADITAS - 2 Piezas

Rellenas de cordero con aromas árabe andinos.

TAMALITO DE VERANO

Relleno de guiso con sazón de pachamanca.

JUANE DE SECO CON FREJOLES

De seco de cabrito con su toque de culantro.

CUY PEKINÉS - 2 Piezas

Crepes morados, hoisin de maní, encurtidos de chifa

DIM SUM CUY- 2 Piezas

Cuy pekinés de siempre, su amigo el bao de cuy.

TACOS DE CHICHARRÓN

LIMEÑO- 2 Piezas

Frejol, chalaca, tortilla de quinua.

EMPANADAS

DE LA TÍA VENENO - 3 Piezas

Rellenas de cau cau de vóngoles.

MIN PAOS PLANCHADOS - 2 Piezas

Arracacha bun, asado de tira Shanghai.

LOS HUEVOS TÍMIDOS

Escondidos en un chupe de pescado limeño.

SAN KO CHAOS - 3 Piezas

Dumplings de res al culantro, pepián y caldo picante.

CONCHAS DE PISCO - 2 Piezas

Pesto, granizado de albahaca y manzana.

ANTICUCHOS DE LENGUA - 2 Piezas

Arracacha caramelo, cremas de picantería

TARTAR DE CORDERO

Con aromas árabe limeños.

TIRADITO SICHUÁN

En su leche de tigre con sazón mapo tofu, chalaca Sichuán, flor de hibisco.

LOS ERIZOS A SU GUSTO

En tostadas o en tiradito clásico

PULPO A LA BRASA

Crema adobada de papa, ensalada de seudocereales, solterito de chífa.

LOS CEBICHES

Pesca del día

Corvina o Mero

DEGUSTACIÓN DE LOS TRES CEBICHES

Siglo XIX con naranja agria.

Siglo XX con limón y ají limo.

Siglo XXI al estilo carretilla.

Astrid & Gastón

Verano

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

El abrazo debe continuar.

Los Platos

TORTELLINIS DE LOCHE

Pesto de pecanas, salvia, emulsión de queso andino.

ARROZ CON MARISCOS DE VERANO

Al wok, como en las playas de Lima.

CHANCHITO PLUMA A LA BRASA

Coliflor, quinua negra, salsa de verano.

CONCHAS DE PARACAS

Ñoquis de lúcuma, salsa amazónica, castañas.

EL CUY Y EL MAIZ

Humita de maíz morado, crema de choclo, jugo al huacatay.

MOLLEJA DE CORAZÓN DE TERNERA

COCIDA ENTERA

Puka picante púrpura, majado de maní, pepián de mote.

MERO ANGELITO

Con cabellos de ángel guisados en ligera parihuela, alioli con hierbas limeñas.

EL CONEJO Y EL LOCHE

Aromas de curry limeño, pan roti de camote, quinua jazmín.

PESCA DEL DÍA ESCABECHADA

Escabeche limeño antiguo, causa caliente al minuto.

PASTA CON ERIZOS

Como un Alfredo pero hecho por un nikkei.

CANILLA DE CORDERO: HOMENAJE

A LA HUERTA DE ICA

Pallares, garbanzos, arvejas, dátiles.

LOMO DE MERO MURIQUE

Trigo arvejado, jugo de seco, matices de loche Moche.

ATÚN LIMA BELEN

Quinua tabule, hummus de pallar, ají con especias de harissa .

PEZ DE PROFUNDIDAD

Parihuela nikkei, pepián moleado, sachatome, tortillas de maíz y culantro para jugar a hacer tacos de pescado.

LECHÓN CONFITADO LIMA - DF

Carapulcra del resto, jugo pibil, cacao.

ASADO DE TIRA EN ESTOFADO

DE CHIFA NIKKEI

Con su chaufa melcocha con cha siu de cachete.

PARA COMPARTIR

SARTÉN DE LOMITO AL JUGO PARA DOS

Saltado de ajíes, tomates, cebollas y papas de temporada.

SARTÉN DE PATO CON ARROZ PARA DOS

Pierna, pechuga, huevo; criolla, plátano y concolón inverso.

CHURRASCO DE ENTRAÑA PARA DOS

400 gramos

Chimichurri criollo, papas de temporada rusticas.

