

# LA TRASTIENDA

Criollo Fusión

*"Desde el otro lado del océano llegaron españoles, africanos, chinos, japoneses, italianos, franceses y de otros confines trayendo sus sabores, olores y colores que sientan las bases de la cocina peruana que hoy continúa fusionándose con lo mejor de la gastronomía mundial."*





# PIQUEOS

PARA COMPARTIR (2 pax)

## *Cebiches Afrodisiacos de los Inmigrantes*

Tres copas: Atún con salsa de soya, hilos de nabo y paltas al ajonjolí...  
Pesca del día con la preparación tradicional de 5 ingredientes, camotes  
glaseados... Y el de mariscos con leche de tigre al sambal en aceite extra  
virgen.

## *Trio de Papitas Rellenas*

Con seco de cordero y shitaki, con aji de gallina perfumado al curry, con  
pescado a la vasca y servidos con huancaína al batán.

## *Diversión de Causas*

Escabechada con atún, de pulpo al olivo, con cangrejo en crema de rocoto  
y salmón con espuma de leche de tigre de aji amarillo.

## *Anticucho de Lomo Fino*

Con salsa tausi, papas nativas crocantes, choclos baby y uchucuta andina  
simulando una huerta de nuestros andes peruanos.

## *El Legendario Jamón Pata Negra de Joselito*

Con alimentación rigurosa de bellotas, servido con cuñas de queso  
manchego y tostones de aceituna tacneña.





# PIQUEOS

PARA COMPARTIR (2pax)

***Anticuchada Marina - Criolla Fusión***

Anticuchos: de pulpo de roca laqueado con hoisin, langostinos crocantes con quinua roja, negra y chutney de aguaymantos... Y satay nikei con pesca del día en reducción de maíz morado y chancaca.

***Piqueo Bordemar***

Cebiche de pesca del día, causa con salmón fresco y conchas a la chalaca con pulpito de roca.

***Lima Roll en el Bordemar***

Rolls, crocante con atún acevichado, paltas, queso crema y ovas de salmón, acompañamos con jengibre encurtido y salsa de ponzu.



# ENTRADAS



## *Cebiche las Cascadas*

Con lenguado fresco, preparación al momento, camote glaseado, chips de pituca amazónica y los recuerdos de mi infancia.

## *Cebiche La Trastienda*

Con pesca del día, mariscos frescos de la temporada y cremoso gazpacho en leche de tigre, toques de palta, mango y neblina del mar.

## *Tiradito Costa, Sierra y Selva*

Láminas de corvina con leche de tigre a la huancaína, chalaca de coconas con tomate de árbol y praliné de chulpi.

## *Conchas Chimpúm Callao!!*

Con chalaca de pulpo, hojuelas de papas nativas y lágrimas de cuchuro.

## *Pulpo Surf Parrillero*

Marinado con tomillo al aceite de oliva, salsa bernaise, tortilla española con papas huamantanga, espárragos humeados y chimichurri con ají charapita.





# ENTRADAS



## *Causa Salmón Fashion*

Tres texturas de salmón: broule con mayonesa de alcaparras y anchoas, crocante con tulipa de pesto de albahaca y en tartar con espuma de ají amarillo.

## *Ensalada Beach*

Lechugas orgánicas, rabanitos, corazones de alcachofa, mozzarella di búfala, pecanas caramelizadas, aceitunas de botija y piña a la parrilla, en aliño de aceite de sacha inchi “el mani de los Incas.”



# FONDOS



## *Humeante Mero Murike*

Con costra de pesto de tomates deshidratados, fetuccini negro con tinta de calamar hechos en casa con mariscos al pomodoro antiguo y hojas orgánicas con kiwicha crunh y humo de manglares para despertar sus sentidos.

## *Steak de Atún Aleta Amarilla*

Sellado con diversas pimientas, espárragos mechados, tomates en concasse, palta, ají limo, ajonjolí tostado y crocante de fansi.

## *Lomo de Corvina al Sartén*

Con salsa de chupe estilo arequipeño, acompañado de humus de pallares con curry indio y tropezones de ocas del altiplano.

## *Salmón del Mar Atlántico*

Con meuniere de hierbas andinas, ragout de papas canchan con hongos de porcon perfumado en aceite de trufas negras... Y brotes frescos de Pachacamac.

## *Surf And Turf*

Cola de langosta a la parrilla con salsa de cocona amazónica y medallón de lomo a la pimienta verde, acompañado de papas nativas al gratin cosechada a más de 3500 msnm.

## *New York Steak C.A.B*

Certified Angus Beef a la parrilla con BBQ de rocoto, papas fritas artesanales y hongos portobellos al wok.

400 gr

200 gr

EN LA TRASTIENDA  
RESPETAMOS LA  
VEDA PARA LA  
CONSERVACIÓN DE  
LA FAUNA MARINA



# FONDOS

## ***Asado de Tira***

Cocinado con paciencia por 8 horas con uvas Borgoña, servido con cremoso puré de pitucas azafranadas y toque de chutney de pimientos.

## ***Lomo Saltado Italo-Peruano***

Con risotto cremoso a la huancaína, sabores peruanos y montadito con huevo de codorniz.

## ***Cochinillo del Norte Chico***

Cocción larga de 6 horas, condimentado con especias peruanas-indias, servido en su jugo, acompañado de tacu tacu de pallares con champiñones y frescas lechugas frías en aderezo de tumbo.

## ***Arroz con Pato a la Norteña***

Arroz graneado con ingredientes y sabores del norte, zapallo loche, pimiento morroneado, chicha de jora, arvejas, criolla de cebollas y ese ingrediente que hay mucho en el norte del Perú, pasión.

## ***Ravioles Costeños Rellenos de Sudado de Cangrejo***

Salsa de bisque de langosta, perfumado al Pisco Quebranta, tostón de pan campesino de quinua y queso grana padana rayado al momento.

## ***Canelones Crocantes de Ají de Gallina***

Respetando la receta tradicional de ají de gallina con toques de queso ricotta y tierra de aceitunas negras y verdes.





# POSTRES

## *Orgia de Cacao*

Bombones al pisco, esfera con lúcuma, macarrones, paletas, cigarret blanco y polvo de oro.

## *Semifreddo de Natilla Lambayecana*

Con ruleros de chia, sirope de hierba luisa y tropezones de galletas de almendras artesanales.

## *Degustación de Alfajores Mi Perú !!*

Con rellenos de: manjar al ají amarillo, choco lúcuma, coca al vermouth y nutella con quinua pop.

## *Nuestra Versión de Queso Helado Serrano*

Con volcán tibio de chocolate, ganache con pistachos y granizado de frambuesas del sur perfumadas al Kirsch.

## *Lima Fashion*

Ranfañote con salsa de toffee, arroz con leche brulee y helado de chicha morada con membrillo en compota.





# POSTRES



## *Helados Artesanales*

Lúcuma, chocolate, chirimoya y fresa en barquillo artesanal de cereales andinos.

## *Degustación Dulcera (para 2 pax)*

Orgía de chocolate, arroz con leche brulee y semifreddo de natilla lambayecana

## *Esfera de Chocolate La Trastienda*

La magia y sabor mezclados con lúcuma y crocantes diversos.

## PARA LOS ENGREIDOS DE LA CASA

Pechuga de pollo a la parrilla con papas fritas

Chicharrón de pescado con su salsa tártara

Fetuccini a lo alfredo con pollo





TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
EN EXCESO ES DAÑINO

LA COMIDA SE DISFRUTA MEJOR CON

CERVEZA PREMIUM PERUANA



#### DORADA

Cerveza equilibrada, de maridaje perfecto con comidas medianamente condimentadas, como snacks y platos de picante medio y ácidos.



#### TRIGO

El mejor acompañante para platos con salsas cremosas como el tiradito o pastas, además de comidas a base de cereales.



#### NEGRA

Su dulzor la convierte en la combinación perfecta para postres de chocolate, café y cítricos, y es un ingrediente ideal para platos a base de culantro.



#### ROJA

Cerveza intensa de maridaje perfecto con platos de sabores fuertes y condimentos como el rocoto, pimienta o ají panca, así como carnes rojas y blancas, a la brasa o leña.

ESTE ES UN LOCAL DE SERVIDO PERFECTO

Exige el vaso y posavaso de la misma marca  
de cerveza que ordenaste.

