

# Astrid & Gastón

## Invierno

### EL CAVIAR PETROSSIAN DAURENKI (30 gramos) 680

El caviar de los amantes del caviar con granos grandes, firmes y de color bronce dorado con chips de papa nativas, blinis de choclo, crema agria, cebollino, alcaparras y huevo.

## Piqueos

|                                                                                         |    |                                                                                                            |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| BUÑUELOS DE CABRITO (unidad)<br>rellenos de loche.                                      | 19 | LOS HAKAOS DE CHUPE<br>rellenos de langostinos con salsa de<br>chupe Sichuan.                              | 59             |
| LAS NAVAJAS DEL AMOR (unidad)<br>en una leche de tigre cremosa de peras.                | 26 | LOS DUMPLINGS DE GALLINA<br>en mantequilla parmigiana de caldo de gallina.                                 | 59             |
| CROQUETAS LIMEÑAS (unidad)<br>con sabores a causa de cangrejo.                          | 26 | LECHE DE TIGRE DE ALCACHOFA<br>con daditos de lenguado y pulpo,<br>chips de alcachofa.                     | 59             |
| TACOS DE COCHINILLO (unidad)<br>con ají de cocona piña.                                 | 26 | EL STEAK TARTAR DE PATO<br>de bistrot amazónico, con cocona, chonta<br>y patacones.                        | 68             |
| UÑITAS DE CANGREJO KAIPÍ (unidad)<br>glaseado de chifa amazónico.                       | 28 | CANELONES DE LIEBRE AL CHOCOLATE<br>espuma de ají amarillo y pecanas.                                      | 89             |
| CONCHITAS CANTUARIAS (unidad)<br>con leche de tigre de poros y caviar.                  | 29 | EL TIRADITO DE LENGUADO<br>y su leche de tigre de albahaca.                                                | 94             |
| LAS CONCHAS OKA (unidad)<br>espuma de parmesano añejo, ajo y limón.                     | 32 | LOS CEBICHES DEL DÍA<br>lenguado<br>mixto<br>erizos                                                        | 98<br>98<br>89 |
| EL HUEVO EN TEMPURA<br>humita grillada, salsa de estofado cazadora.                     | 39 | LA LENGUA WAGYU<br>con papitas mil hojas, jugo de anticucho,<br>choclo meunière.                           | 98             |
| LA CREMA DEL "SENADOR"<br>crema de zapallo, hongos y lenguado,<br>cubierta de milhojas. | 39 | EL MAR A LA BRASA LIMEÑA<br>concha jumbo (unidad)<br>langostino jumbo (unidad)<br>pulpo (tentáculo entero) | 29<br>39<br>58 |

# Astrid & Gastón

## Los platos

### La Pasta Rellena hecha en casa

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| LOS TORTELLINIS DE LA TIERRA<br>de tubérculos de todos los colores, beurre<br>blanc de pachamanca. | 79 |
| LOS RAVIOLIS DE ALCACHOFA Y RICOTTA<br>en salsa de chupe de langostinos.                           | 79 |
| LOS RAVIOLONES DE CABRITO Y LOCHE<br>mantequilla al romero y jugo norteño.                         | 89 |
| LOS TORTELLINIS DE LÚCUMA<br>en una meunière de conchas al "capuchino".                            | 89 |

### La Pesca

|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ATÚN PEPPER STEAK<br>con pimienta molle, pastel de papa,<br>ensalada de otoño.                                                | 98  |
| PACHAMANCA DE CHITA<br>con ocas rostizadas, crema de hongos de porcón,<br>chimichurri de quinua.                              | 98  |
| EL PEZ DE PROFUNDIDAD<br>con una salsa bizcaína amazónica, crema de<br>garbanzos, castañas y acelgas.                         | 98  |
| EL WELLINGTON DEL MAR<br>pesca de temporada envuelta en hojaldre,<br>salsa al vino tinto, crema de coliflor.                  | 98  |
| PESCA DE TEMPORADA LIMA ORIENTAL<br>en salsa de langostinos de chupe oriental,<br>canelóns chinos rellenos de verduras capón. | 98  |
| TRUCHA ROSADA DE LOS ANDES<br>salsa de alcachofas y caviar de trucha, quinua<br>negra al wok.                                 | 98  |
| CORVINA EN ESCAMAS DE PAPAS NATIVAS<br>beurre blanc de ají amarillo y vongoles,<br>pasta arco iris rellena de olluco.         | 128 |
| LA SARTÉN DE LENGUADO AL<br>TAUSI AMAZÓNICO<br>acompañado de su chaufa verde del oriente.                                     | 128 |

|                                                                                           |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| LENGUADO ENTERO<br>meunière huachana, papa amarilla batida<br>don Joel.                   | 198               |
| EL ARROZ DE CHUPE (para compartir)<br>de langostinos jumbo<br>de camarones<br>de langosta | 128<br>188<br>368 |

### Carnes, Aves

|                                                                                                                                                                                                       |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| COLA DE BUEY,<br>encuentro entre Trujillo y Oaxaca<br>con mole de ajíes peruanos, pepian de<br>choclo y encurtidos.                                                                                   | 89                |
| EL ESTOFADO DE NOVILLO,<br>guisado en curry limeño<br>acompañado de unos churros para mojar.                                                                                                          | 89                |
| EL LOMITO DE TERNERO, saltado a lo pobre<br>con papas, arroz, platano y huevo frito.                                                                                                                  | 98                |
| EL CUY IMPERIAL, deshuesado y estofado<br>en un adobo de ajíes al vino, picante de papas<br>morado, ensalada de hierbas.                                                                              | 98                |
| OSSOBUCO DE CORDERO,<br>guisado entero homenaje al norte<br>salsa verde, calabaza batida, criolla de<br>frijolitos tiernos.                                                                           | 118               |
| EL ARROZ Y EL CABRITO LECHAL<br>arroz cremoso con ají amarillo y cabrito<br>deshuesado en su jugo.                                                                                                    | 128               |
| PATO CONFITADO, aromas de cinco continentes<br>un arroz melcocha con coco y albahaca.                                                                                                                 | 128               |
| EL COCHINILLO DE TODA LA VIDA,<br>un cuarto de cochinillo<br>papas mortero, cebollitas glaseadas,<br>ensalada de berros.                                                                              | 198               |
| LA CARNE A LA BRASA<br>acompañada de jugo saltado, bearnesa de<br>huacatay, huayro chips y ensalada de cogollitos.<br>entraña angus 300 gr.<br>bife angosto angus 400 gr.<br>bife ancho angus 400 gr. | 198<br>228<br>248 |