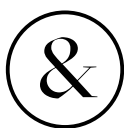




Menú Agasajo



Astrid & Gastón



Otoño · Invierno 2026

*Un homenaje a la diversidad limeña y
a los mejores productos de la temporada*

Menú Agasajo

Para comenzar

Nuestro pisco sour hecho en mesa
Navajas, pera, rocoto
Concha, poro, huevas
Cangrejo, chifa amazónico
Cuy Pekinés
Lengua, papa, huacatay
Liebre, chocolate, ají amarillo

Seguimos con

Las leches de tigre del amor
De lenguado del sur, palta de Huarochirí, albahaca
De erizo de Marcona, espárragos de Virú, brioche
Pan de ají mirasol

Los crustáceos del Perú

Langosta de Puerto Eten, vizcaína limeña, coral en espuma
Camarón en hakao, chupe Sichuan
Pan de tubérculos

El pescado de invierno

Pez de profundidad, salsas de pachamanca
Oca asada, puré de hongos de Porcón
Pan de papa huayro

El cabrito de Piura

Enmolado de ajíes peruanos, pepián de choclo, encurtidos
Pan de morcilla

Terminamos con

El mundo dulce de Astrid
El dulce Edén
La caja de chocolates

Astrid & Gastón



Autumn · Winter 2026

A tribute to Lima's diversity and the finest seasonal products

Agasajo Tasting Menu

To begin

Our tableside Pisco Sour
Razor clams, pear, rocoto pepper
Scallop, leek, roe
Crab, Amazonian-Chifa style
Peking-style Guinea Pig
Tongue, potato, huacatay
Hare, chocolate, ají amarillo

We continue with

"Leches de Tigre del Amor"

Southern Sole, Huarochirí avocado, basil
Marcona Sea Urchin, Virú asparagus, brioche

Mirasol chili pepper bread

Peruvian crustaceans

Puerto Eten Lobster, Lima-style Vizcaína, coral foam
Shrimp Hakao, Sichuan-style "chupe"

Tubers bread

Winter fish

Deep-sea fish, Pachamanca sauces
Roasted oca, Porcón mushroom purée

Huayro potato bread

Piura goat

In a mole of Peruvian chiles, corn pepián, pickles

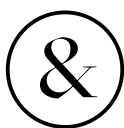
Blood sausage bread

To finish

Astrid's sweet world
The Sweet Eden
The chocolate box



Menú Encuentro



Astrid & Gastón



Otoño · Invierno 2026

*Un homenaje a la diversidad limeña y
a los mejores productos de la temporada*

Menú Encuentro

Para comenzar

Nuestro pisco sour hecho en mesa
Navajas, pera, rocoto
Cangrejo, chifa amazónico
Cuy Pekinés

Seguimos con

La leche de tigre del amor
De lenguado del sur, palta de Huarochirí, albahaca
Pan de ají mirasol

Los crustáceos del Perú

Langosta de Puerto Eten, vizcaína limeña, coral en espuma
Pan de tubérculos

El cabrito de Piura

Enmolado de ajíes peruanos, pepián de choclo, encurtidos
Pan de morcilla

Terminamos con

El mundo dulce de Astrid
El dulce Edén
La caja de chocolates

Astrid & Gastón



Autumn · Winter 2026

A tribute to Lima's diversity and the finest seasonal products

Encuentro Tasting Menu

To begin

Our tableside Pisco Sour
Razor clams, pear, rocoto pepper
Crab, Amazonian-Chifa style
Peking-style Guinea Pig

We continue with

"Leche de Tigre del Amor"
Southern Sole, Huarochirí avocado, basil
Mirasol chili pepper bread

Peruvian crustaceans

Puerto Eten Lobster, Lima-style Vizcaína, coral foam
Tubers bread

Piura goat

In a mole of Peruvian chiles, corn pepián, pickles
Blood sausage bread

To finish

Astrid's sweet world
The Sweet Eden
The chocolate box