

Lima

Calle Cantuarias 175, Miraflores.

Telf.: (51 1) 2 424 422 • (51 1) 2 425 387

Santiago de Chile

Antonio Bellet 201, Providencia.

Telf.: (56 2) 6 509 125

Bogotá

Carrera 7 No. 67 - 64.

Telf.: (57 1) 2 111 400

Caracas

Calle Londres, Quinta No. 1815, Urb. Las Mercedes

Telf.: (58 212) 9 931 119

Madrid

Paseo de la Castellana, 13 – 28046.

Telf.: (34 91) 7 026 262

México D.F.

Tennyson No. 117 esquina, Mazaryk Col. Polanco.

Telf.: (52 55) 5282 2666

Buenos Aires

Lafinur 3222. Capital Federal.

Telf.: (54 11) 4802 2991

LA VANGUARDIA PERUANA!

LOS COCINEROS PERUANOS ENTENDEMOS LA VANGUARDIA DESDE DOS PLANOS: ESTÉTICO Y ÉTICO, SENSORIAL Y EMOCIONAL, REFINADO E INCLUSIVO. UNA COCINA QUE RECOGE LAS SEÑALES DE SU ENTORNO PARA CONSTRUIR UN MUNDO EN DONDE LA ILUSIÓN Y LA UTOPIA ALIMENTEN LOS SENTIDOS, EL ALMA Y EL CORAZÓN.

BIODIVERSIDAD, DIVERSIDAD, INCLUSIÓN Y EXCELENCIA, SON LOS INGREDIENTES QUE CONSTRUYEN ESTE ESPACIO CULINARIO QUE INTENTA SER UNA VOZ DE TODO LO BELLO QUE NUESTRA TIERRA OFRECE Y UN ESTIMULO PARA LOS SUEÑOS DE UN MUNDO MEJOR.

ASTRID&GASTÓN
cocina peruana

EN ASTRID Y GASTÓN SOMOS UNA FAMILIA DE 50 PERSONAS ENTREGADOS A LA MISIÓN DE HACERLO FELIZ, COMANDADOS POR:

COCINA
FRANCISCO RODRÍGUEZ

SALA
RICARDO BELTRÁN

CAVA
CESAR PÉREZ

BAR
DANIEL LÓPEZ

LOS PLATOS DEL PERÚ SEA DE LA COSTA, LA SIERRA O LA SELVA, LA COCINA DEL PERÚ TIENE ALGO EN COMÚN: SU GÉNEROSIDAD, SU RIQUEZA, SU ABUNDANCIA Y SU VARIEDAD.

Entradas

El Pulpo y el espárrago Convertidos en anticucho, crema de papa, sofrito de ají chivato y alcaparras.	\$ 29.500
Por la causa limeña Causa de papas nativas, sabores del mar y la tierra.	\$ 29.500
Langostinos del sur viajando al norte En un sabroso juguito a la piedra con naranja agria, jengibre, limón y perlas andinas.	\$ 39.500
Tres cebiches En el país de los cebiches, prometemos una degustación que surge según el humor del mar.	\$ 37.500
Cebiche de chalana Langostinos, zamburiñas, machas, mejillones, pescados en lonja, encebichados con ají del Guainía, palmitos y algas del pacífico.	\$ 38.500
Scallops silvestres A la brasa, glaseados con emulsión de lomo saltado, hongos y su chalaquita.	\$ 38.500
Cangrejo azul de Buenaventura Fetuchinis negros, esencia de cangrejo reventado, algas dulces y virutas de mar.	\$ 37.500

Careta de cochinito Pekín

Un clásico de la casa. Para envolver, jugar y saborear. Piel laqueada, carne confitada, crepes de maíz morado y encurtidos de chifa.

\$ 38.500**Piqueo A&G**

Yuca rellena. Tamalito de cabrito. Chicharrón de pollo. Empanada ají de gallina.

\$ 47.500**Trio de tiraditos**

De atún, salmón y pargo marinados con leche de tigre al ají amarillo.

\$ 62.000

NUESTRA PESCA PROVIENE DE PESCADORES ARTESANALES DE PLAYAS CERCANAS, CON ELLO PROMOVEMOS SU INCLUSIÓN EN LAS OPORTUNIDADES QUE GENERA UN RESTAURANTE Y LA SOSTENIBILIDAD DE ESPECIES AMENAZADAS.

Fondos**Pez de altura**

En jugo de tellinas, alcachofa y chorizo, acompañado con arroz cremoso de espárragos verdes.

\$ 55.900**Saltado de Invierno**

Pescado, hongos, scallops, calamar, langostinos, jugo de seco de chifa y tacu tacu de frijol blanco.

\$ 38.900**Pescadito de anzuelo tusan**

En un sabroso caldo chifa y su chaufa de invierno.

\$ 38.500**Se secó el chupe y se volvió a mojar**

Un arroz que absorbe la esencia del chupe, Langostinos, zamburiñas, calamares de anzuelo. Una esencia de todos sus vegetales que lo vuelve a mojar.

\$ 48.500**Eco pesca**

En sudado amazónico, y su juane con aromas árabes.

\$ 48.500**El tunido**

Pez azul, lo que dé el mar, espuma de coco, salsa de tamarindo y huacatay. No mai kai de quinua.

\$ 54.500

UN VEGETARIANO, APROPIADO PARA ESTE PARAÍSO DE BIODIVERSIDAD.

Curry de los andes

Vegetales, tubérculos y frutos en un curry peruano acompañado de chaufa de quinuas.

\$ 33.900

DE NUESTROS AMIGOS GRANJEROS
TODAS NUESTRAS CARNES PROVIENEN DE ANIMALES
QUE HAN SIDO CRIADOS A LA ANTIGUA, CON ALIMEN-
TOS NATURALES, CRECIENDO EN LIBERTAD Y ARMONIA
CON LA NATURALEZA.

Pollo cholo Pollo orgánico rostizado con todos los tesoros de los andes.	\$ 36.900
Asado de tira Cocido lentamente en juguito aculatrado, zanahorias, arvejas y papas richi.	\$ 48.500
El pato en su garbanzal Arroz meloso de garbanzos, criolla de rábanos y salsa acebichada.	\$ 59.500
Cordero andino Canilla de cordero braseado al horno, reducción de huatia antigua de 7 hierbas, croquetas y espuma de yuca al cilantro cimarrón.	\$ 59.500
El cochinito manzana delicia, albahaca, mostaza y jugo 5 sabores de chifa.	\$ 68.500
Cabrillo lechal Pierna de cabrito lechal entera glaseada en su jugo. Ñoquis salteados, cebollitas y jugo de cocción con hierbas.	\$ 68.500

Menú de Degustación

OFRECEMOS DOS MENÚS DE DEGUSTACIÓN.
UNO DEDICADO A LA TRADICIÓN, A DESCUBRIR
LOS HISTÓRICOS SABORES DE NUESTRA COCINA.

EL OTRO DEDICADO A DESCUBRIR TODA LA PALE-
TA DE SABORES DE LOS PRODUCTOS LLEVADOS
AL TERRENO DE LA CREATIVIDAD.

AMBOS IDEALES PARA VIVIR UNA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA PAUSADA Y LLENA DE SABORES.

SERVIDOS ÚNICAMENTE PARA TODA LA MESA.