

# Carta & Menú — Restaurante moderno

Platos pensados para compartir, con productos frescos y preparaciones que cambian según la temporada.

## Entradas

Para abrir el apetito y compartir en el centro de la mesa.

### Ceviche clásico de pesca del día — S/ 38

Pescado fresco del día, leche de tigre al ají limo, choclo, camote glaseado y chicharrón de calamar.

*Picante · Sin gluten*

### Bruschettas de prosciutto & burrata — S/ 32

Pan de masa madre tostado, tomate confitado, burrata cremosa y láminas de prosciutto.

*Perfecto para compartir*

### Tabla de quesos & embutidos — S/ 54

Selección de quesos artesanales, embutidos curados, frutos secos y panes de la casa.

*Ideal 2–3 personas*

## Platos de fondo

Propuestas completas para almuerzo y cena, con énfasis en producto local.

### Lomo saltado de la casa — S/ 48

Lomo fino salteado al wok, cebolla roja, tomate, salsa de soya y papas nativas crocantes.

*Incluye arroz blanco · Clásico*

### Salmón grillado con cítricos — S/ 56

Filete de salmón a la plancha, emulsión de limón, vegetales de temporada y quinoa tostada.

*Sin gluten*

### Ravioles rellenos de ricotta & espinaca — S/ 44

Pasta fresca hecha en casa, mantequilla avellanada, salvia crujiente y parmesano rallado al momento.

*Vegetariano*

## Para compartir

Platos pensados para el centro de la mesa, ideales para grupos.

### Pollo al horno de leña — S/ 96

Pollo marinado 24 horas en hierbas y cítricos, acompañado de papas rústicas y ensalada de estación.

*3–4 personas*

### Arroz con mariscos cremoso — S/ 88

Arroz meloso con mezcla de mariscos, ají amarillo, vino blanco y toque de parmesano.

*Clásico de la casa*

## Postres

Para cerrar con algo dulce y ligero, con guiños a la repostería clásica.

### Crema volteada de vainilla — S/ 22

Receta tradicional, textura sedosa, caramelo intenso y crema batida ligera.

### Brownie tibio con helado — S/ 24

Brownie de chocolate 70% cacao, helado de vainilla de Madagascar y salsa de toffee.

## **Bebidas & cocteles**

Coctelería de autor, clásicos bien hechos y alternativas sin alcohol.

### **Cocteles**

Pisco sour clásico — S/ 26

Negroni de la casa — S/ 32

Spritz de maracuyá — S/ 28

### **Sin alcohol**

Limonada de hierbabuena — S/ 16

Agua saborizada del día — S/ 12

Gaseosas y jugos — S/ 10