



## La Locanda

### Sopas - Soups

#### Crema mediterránea / 3 Creams combination

Combinación de tres cremas de berenjena con comino - zapallo con cúrcuma y azafrán, crema de pimiento morroneado

Eggplant and cumin, saffron and pumpkin, and red bell pepper

#### Chupe de langosta / Lobster Peruvian bisque

Bisque de langosta con camarones de Camaná y habas, queso fresco, huevo de corral

Camana Shrimps and fresh fava beans, fresh farm cheese and organic poached egg

#### Capuccino de champiñones / Wild mushroom capuccino

Espuma de café con infusión de trufa negra

Wild mushrooms emulsion, scented black truffle



## **Entradas - Starters**

### **Ceviche de mero murique / Grouper Ceviche**

Ceviche de mero y conchas jumbo con crema de erizo

Grouper and jumbo scallops ceviche, creamy sea urchin

### **Calamar & pulpito / Grilled octopus & squid**

Grillados a la parrilla con una salsa verde acompañado de una pequeña ensalada de lentejas y tomate.

Small lentil and tomatoes salad, salsa Verde

### **Molleja de ternera rostizada / Roasted Veal sweet bread**

Con variedades de hongos silvestres y puré de higos dulces al Oporto

Veal sweet bread, Oporto figs puree and mixed of mushrooms

### **Crêpes de berenjenas / Eggplant crepes**

Relleno de queso fontina, mascarpone, espinaca, salsa napolitana

fontina Cheese, mascarpone, spinach, Napolitano sauce

### **Terrina de foie gras de pato / Duck liver terrine**

Acompañado de popcorn reventado y salado con láminas de coliflor, puntos de membrillo y ciruela

Foie Gras, popcorn, crunchy cauliflower, quince and plum



## Ensaladas - Salads

Ensalada fria de verduras / Baby picked lettuce

Con aliño de yogurt griego y manzanilla

Best BB picked lettuce, chamomile and Greek yogurt dressing

Ensalada de salmón ahumado y hojas del huerto / Smoked salmon salad

Variedades de lechugas mixtas y hojas largas

Smoked salmon salad, farm raised lettuce

Caprese / Caprese

Mozzarella de Bufala y tomate con pesto albahaca en reduccion de  
balsámico di Modena

Bufala Mozzarella, Tomato and Basil Pesto with Balsamico di Modena  
Reduccion

## Pastas y Risottos

Tagliatelles verdes y ragu de ossobuco / Spinach tagliatelle and  
Ossobuco stew

Estofado tradicionalmente con hongos morrillas y funghi porcini

Spinach Tagliatelle pasta, porcini and morels mushrooms



**Tortelonis de pulpa de centolla y queso cabra / Home made crab meat  
and goat cheese Tortellini**

Salteados a la mantequilla y salvia con escamas de queso pecorino

Sage butter and shave pecorino

**Spaghetti de langosta y mozzarella búfala / Lobster spaghetti**

Salteado en aceite extra virgen con albahaca fresca y Sauvignon Blanc

Di Bufala mozzarella and lobster spaghetti, Sauvignon Blanc, fresh  
basil and extra virgin oil

**Gnocchis de Seferina / Seferinas gnocchis**

Hechos en casa con papa negra y peruanita con variedad de verduras y  
hortalizas escamas de Grana Padana.

Best of our roots black potatoes Gnocchis, mixe greens and vegetables,  
Grana Padana cheese

**Canelones de asado de tira / Short Rib Canelonnis**

Rellenos con lechuga frisé y arrúgula al mascarpone con champiñones  
salteados

Slow cooking vaccum Short Ribs Canellones filling, mascarpone and  
arugula, sautéed Wild Mushrooms

**Spaghetti Bujama / Bujama Spaghetti**

Mariscos salteados en Sauvignon Blanc con tomates frescos y perejil

Fresh Sautee Bujama Seafood, Concasse Tomatoes, Italian Parsley,  
Sauvignon Blanc Reduction, Spaghetti Cooked to Perfection, Extra  
Virgin Oil Drizzle



**Risotto di Polignano / Risotto di Polignano**

Arroz aquarello coicnado con pasta de trufa negra tomates secos,  
hongos silvestres y escamas de bottarga

Aquarello risotto rice, black paste truffle, sundried tomatoes, wild  
mushrooms and homemade mullet bottarga

**Pescados - Fish**

**Lenguado San Sebastian / San Sebastian sole**

Raviolinis de hongos marayhuaca y funghí con cebolla dulce en crema de  
espinaca y tentáculo de pulpo a la mostaza

Marayhuaca and porcini mushrooms raviolini, spinach cream and sweet  
onion, mustard octopus tentacle

**Salmon Silvestre / Wild cut salmon filet**

Con papas Charlotte confitada, sabor a limón, ragú de hongos  
silvestres

Lemon Charlotte potatoes, spring mushrooms stew

**Parihuela norteco de Mero a la cerveza / Steamed Grouper in beer**

Cocinados en un caldo a base de pescados junto con nuestros mariscos y  
aderezos peruanos

Beer based fish stock with Peruvian dressing and fresh seafood



**Asciutto de Lenguado / Flounder and crawfish**

Cocinado en jugos de aderezo verde con camarones y yuca al mortero  
Cooked in spinach and cilantro broth, crawfish and mortar yucca roots

**Corvina luce / light sea bass**

Pochada en caldo aromatizado con velouté de espárragos y puntas,  
quenelle de chorizo regional  
Poached light sea bass, asparagus tips and velouté, Regional chorizo  
quenelle

**Chita Mediterránea / Mediterranean chita filet**

Verduras jóvenes braseadas a la mantequilla con alcaparras y aceitunas  
marinadas en salsa de hierba luisa  
Braised BB vegetables, capers and marinated olives, lemon grass butter  
sauce

**Atún Del Ñuro / Quick seared yellow Tuna**

Con langosta a la mantequilla de tomillo, gnocchis gigantes, funghí  
mucchio acompañado en salsa de alcapparas  
Fresh thyme butter lobster tail, large gnocchi, Mucchio mushrooms,  
capers sauce

**Corvina en sal rosada / Sea Bass in Pink Salt**

Cocinado con sal de maras a 210 ° acompañado de verduras braseadas en  
mantequilla y aceite de trufa en salsa de Champagne.  
Sea bass cooked in Maras salt, butter braised vegetables, Champagne  
sauce and truffle oil drizzle



## **Carnes - Beef**

### **Cabrito lechal estofado / Braised suckling goat**

Con chicha de jora y aromas norteños acompañado gnocchi de zapallo loche

With corn fermentation (chicha), butternut squash gnocchi

### **Pato norteño con arroz meloso/braised dark beer duck leg**

Braseado en cerveza negra y chicha de jora y zapallo loche

With basmati rice, cilantro and pumpking

### **Asado de tira americano / USDA choice spare ribb**

Estofado en vino de Rioja aromas de especies, acompañado con puré de berenjena ahumada, de pimiento morrón y zapallo loche

Stewed with wine from Rioja, smoked eggplant, grilled red bell pepper and butternut squash puree

### **Pollo y foie gras /chicken breast and duck liver**

Relleno con foie gras acompañado de mollejas de ternera, cubo de polenta y papa confitada en grasa de pato, legumbres

Chicken breast stuffed with foie gras, sauté sweet bread, seared polenta, vegetables and duck fat comfit potatoes



**Cordero patagónico / Patagonia lamb chop**

En salsa de vino caliente especiado con puré de cebolla marrón y  
morrillas y espárragos

Smoked onion puree, morels mushrooms, asparagus and red wine reduction

**Bife angosto Americano en costra de pimentas / USDA rib eye**

En salsa de Martini rosso con espárragos a la mantequilla y tomillo  
con trigo a la crema

3 pepper crusted rib eye steak, Martini Rosso sauce, asparagus and  
creamy wheat

**Cochinillo lechal confitado /confit Suckling pig**

Acompañado de risotto de cebolla caramelizado en salsa de soyu y  
shitakes

Caramelized shallot risotto, soyu and shitake sauce





## POSTRES

### Pannacotta de chocolate blanco / White chocolate pannacotta

Frutas de la estación, helado de frutos rojos, gelee de cava del bosque, kiwi, higos y fresas

Wild berry ice cream, seasonal fresh fruit, kiwi, strawberry and fig

### Dolce Locanda

Frutas de la estación, sabayón de Grand Marnier, helado de pistacho

Seasonal fruits, Grand Marnier zabaglione, pistachio ice cream

### Tiramisú Locanda / Locanda Tiramisú

Mascarpone, licor de Marsala, espresso

Mascarpone, Marsala, Espresso

### Vesubio de chocolate blanco / chocolate mousse

Con pistacho esfera de mandarina, vacherin de chocolate y helado de leche de almendras

With pistachio, mandarin sphere, chocolate vacherin, and almond milk ice cream



### **Chocolate Caliente / Hot chocolate**

Mousse de Chocolate Bitter con crocante de avellanas caramelizada,  
salsa de chocolate y marshmallow de lúcuma

Hot chocolate sauce, Bitter Chocolate mousse with crunchy caramelized  
hazelnuts, chocolate sauce and Lucuma Marshmallow

### **Luxury Locanda**

Blondie de Nutella, helado de mani salado, esponja de vainilla y palet  
de toffee

Nutella brownie, peanut butter ice cream, vanilla sponge and toffee  
palet