

## ENTRADAS FRÍAS



<b>ROASTBEEF DE ALPACA EN SALSA TONNATO</b> Láminas de alpaca marinada y cocida al vacío, bañada en salsa tonnato. ....	S/ 38,00
<b>CARPACCIO DE LOMO</b> Láminas de lomo de res, arugula y birutas de queso parmesano servidos con una mayonesa balsámica. ....	S/ 38,00
<b>CAUSA NEGRA DE ALMEJAS</b> Causa de tinta de calamar bañado con almejas en salsa de ajos picantes con palta y olivo. ....	S/ 39,00
<b>TARTARE DE ATÚN</b> Cubos frescos de atún en salsa nikkei sobre una cama de palta y crema agria con Togarashi. ....	S/ 40,00
<b>CEVICHE CLÁSICO</b> Pescado del día marinado en zumo de limón y su tradicional acompañamiento. ....	S/ 42,00
<b>TARTARE DE SALMÓN</b> Dados de salmón marinado en aceite de oliva perfumados al eneldo y láminas de mango. ....	S/ 42,00

## ENTRADAS CALIENTES



<b>ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE</b> Caracoles silvestres al horno, con mantequilla aromatizada al ajo y perejil. .... 1/2 doc. .... docena. ....	S/ 36,00 S/ 60,00
<b>PULPO ANTICUCHERO</b> Suaves tentáculos en salsa anticuchera con papas peruanitas y choclo bebé. ....	S/ 42,00
<b>MILHOJAS DE CAMARONES A LA FLORENTINA</b> Masa crujiente con camarones flambeados y espinaca en Salsa Nantua. ....	S/ 52,00
<b>CRUSTADA DE CHAMPIÑOÑES Y MORILLAS</b> Morillas y Champignon de Paris a la crema con croquetes de pan baguette. ....	S/ 48,00
<b>VOL AU VENT A LA REINA</b> Hoja de relleno de champiñones y dados de pollo en salsa suprema. ....	S/ 42,00
<b>QUINOTO DE HONGOS SILVESTRES</b> Cremoso mix de Quinoa, aromatizado con hongos silvestres. ....	S/ 45,00

## ENSALADAS



<b>ENSALADA CAESAR</b> Crujiente lechuga romana con queso parmesano, pollo a la plancha, croutones y vinagreta Caesar. ....	S/ 32,00
<b>ENSALADA DE QUINUA</b> Mix de quinoa con lechugas orgánicas, tomate cherry, pimientos, hoja de albahaca, láminas de rabanito y vinagreta de aguajamento. ....	S/ 35,00
<b>ENSALADA LYONESA</b> Ensalada frisée, con bacon rostizados, huevo poché y vinagreta a la mostaza Dijon. ....	S/ 35,00
<b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b> Mix de lechugas, papa, tomate, ejalote en aros, vainitas bb, aceitunas, anchoas, huevo duro, ataki de atún y vinagreta de la casa. ....	S/ 35,00
<b>ENSALADA MELÍ MELÓ DE PROSCIUTTO</b> Mix lechugas, láminas de Prosciutto, praline de almendras, champiñones, Tomate cherry, fruta de estación, kiuri con vinagreta al balsámico. ....	S/ 40,00

## SOPAS Y CREMAS



<b>SOPA CRIOLLA</b> Sopa casera, lomo de res, huevo escalfado y cabello de ángel. ....	S/ 40,00
<b>CHUPE DE CAMARONES</b> Sopa de camarones cocida a fuego lento con ají panca y aromatizada al huacatay. ....	S/ 48,00
<b>SOPA DE CEBOLLA GRATINADA</b> Clásica sopa francesa de cebollas compotas con un bouillon de pota u feu, gratinado con gruyere. ....	S/ 39,00
<b>CREMA DUBARRY</b> Crema de coliflor con historia. ....	S/ 30,00

## PESCADOS Y MARISCOS



<b>PESCADO CON ESPECIAS, Y LENTEJAS</b> Filete de pescado en costra de especias sobre guiso de lentejas bebe.	S/ 45.00
<b>STEAK DE ATUN AHUMADO Y LOCHE</b> Purè de zapallo con lomo de atún al carbón en garçtric de chancaca	S/ 52.00
<b>SALMÓN SELLADO CON PETITS POIS Y VEGETALES</b> Filete de pescado con purè de arverjitas y vegetales	S/ 48.00
<b>QUENELLES DE PESCADO NANTUA</b> Mousseline de pescado con camarones y champiñones en salsa nantua.	S/ 52.00
<b>PESCADO GRENOBLOISE</b> Filete cocido en dos tiempos acompañado de alcaparras, troutones, gajos de limón en mantequilla noisette con papas parisienne y vainitas bb.	S/ 48.00
<b>PESCADO BELLE MEUNIERE</b> Filete cocido en dos tiempos con tomate, champiñones salteados y papitas parisienne en mantequilla noisette.	S/ 44.00
<b>SUDADO DE PESCADO A LA NORTEÑA</b> Filete de pescado poché en chicha de jora, crema de aj acompañado de cebolla, tomate, pimientos, yuca y arroz blanco.	S/ 45.00
<b>FILETE DE PESCADO AL RIESLING</b> Filete de corvina escalfado, acompañado de Juliana de legumbres y salsa de Riesling.	S/ 48.00

## PASTAS Y ARROCES



<b>ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA</b> Arroz apatadito con aderezo de cilantro y pimienta morrón.	S/ 55.00
<b>SPAGHETTI A LA CARBONARA</b> Con champiñones, espárragos laminados y jardón.	S/ 38.00
<b>GNOCCHI DE PAPAS AMARILLAS EN SALSA ROQUEFORT</b>	S/ 44.00
<b>RISOTTO DE AJÍ AMARILLO CON LOMO AL JUGO</b> Risotto Huancaño con lomo en salsa demiglace.	S/ 50.00
<b>ARROZ CON MARISCOS</b> Arroz granado con aderezo de ají Amarillo, con mix de mariscos salteados al carbon acompañados con salsa criolla.	S/ 48.00

www.marchand.pe  
Reservas: (01) 2430152

## CARNES Y AVES



<b>SECO DE OSSOBUCO A LA NORTEÑA CON TACU TACU</b> Guiso demorón en salsa de chicha de jora y cilantro sobre Tacu Tacu	S/ 54.00
<b>ASADO DE TIRA A LA BOURGUIGNONNE</b> Braseado lentamente en vino tinto con champiñones salteados, cebollas glaseadas y lardón, acompañado de fetuccini a la crema.	S/ 55.00
<b>LOMO SALTADO</b> Dados de lomo fino ahumado en wok con tomates y cebollas. Acompañado de papas crujientes y arroz blanco.	S/ 52.00
<b>LOMO A LA PIMIENTA CON GRATÍN DAUPHINOIS</b> Tourneado de lomo en salsa de pimienta con pastel de papa y zanahoria vichy.	S/ 56.00
<b>LOMO DE RES EN SALSA DE HONGOS</b> Medallón de lomo en salsa de hongos silvestres, mousseline de papa y petite salade.	S/ 56.00
<b>MAGRET DE PATO EN SALSA DE ROCOTO</b> Suprema de pato en coñils de rocoto con croqueta de chodlo.	S/ 58.00
<b>CANARD A L'ORANGE</b> Clásico 'pato a la naranja' con papas Deauphine.	S/ 56.00
<b>BLANQUETTE DE VEAU A LA ANTIGUA</b> Estofado de Ternera lechal con champiñones y Cebollitas bb glaseadas.	S/ 55.00
<b>POLLO VALLEE D'AUGE</b> Pollo ligeramente sellado a blanco, flambeado con calvados acompañados de champiñones, manzana y Cebollitas bb glaseadas.	S/ 48.00
<b>CEVICHE DE PATO A LA HUACHANA</b> Pierna de pato marinada en naranja agria y chicha de jora, acompañado de cebollas, ají limo, yuca y salsa criolla.	S/ 52.00
<b>PANCETA DE CERDO, MUSELINA DE CAMOTE</b> Panceta crujiente, purè de camote con aromas de naranja en salsa agri dulce.	S/ 52.00
<b>CANILLA DE CORDERO BRASEADA CON RISOTTO DE ESPÁRRAGOS</b> Marinada y cocida lentamente acompañada con un cremoso risotto.	S/ 52.00

www.marchand.pe  
Reservas: (01) 2430152

## POSTRES



<b>TIRAMISÚ</b> Biscotelas embebidas con café, amaretto, cremoso de queso y cramble rib de cacao	S/ 30.00
<b>MILHOJAS DE FRUTOS ROJOS</b> Hojalre de avellanas, vainilla y frutos rojos con un toque de balsámico	S/ 32.00
<b>VACHERIN GLACE VAINILLA Y FRESA</b> Crujiente de merengue combinado con helados de fresas y vainilla, crema chantilly.	S/ 28.00
<b>PONDERACIÓN</b> Espiral crujiente sobre espejo de manjar con helado de vainilla francesa y fresas hecha en casa.	S/ 26.00
<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> Deliciosa explosión de cacao amargónico 70% con centro sedoso, acompañado de helado de chocolate blanco cubierto con frutos garrapiñados.	S/ 32.00
<b>CREME BRULÉE</b> Tradicional postre francés, no puede dejar de probarlo!	S/ 32.00
<b>PROFITEROLES D'ESIRS DE ROI</b> Pettit choux relleno con helado de vainilla y bañados en salsa de chocolate.	S/ 32.00



**CREPES SUZETTE**  
Crepes flambeados al Coiretreau, Grand Marnier y Cognac.  
S/ 46.00



Servicio de Pan S/ 7.00 por persona  
Precios Incluyen I.G.V

www.marchand.pe  
Reservas: (01) 2430152