

# CARTA

## RESTAURANTE

► Una experiencia **GHL**®



## TRADICIONES PERUANAS

CEVICHE PERUANO .....	S/58
PAPA A LA HUANCAÍNA ● .....	S/19
CAUSA LIMEÑA .....	S/22
TIRADITO AL AJÍ AMARILLO .....	S/45
PULPO AL OLIVO ● .....	S/30
PESCADO A LA CHORRILLANA ● .....	S/59
NUESTRO LOMO SALTADO ● .....	S/59
ARROZ CON PATO .....	S/50
AJÍ DE GALLINA ● .....	S/38
TACU TACU A LO POBRE ● .....	S/50
PARIHUELA ●● .....	S/59

## PARA COMPARTIR

PLANCHA PACÍFICO ●● .....	S/69
Pesca del día con mariscos marinados en salsa de anticucho y flambeados con pisco Italia, servido con papas doradas y choclo. *25 Min.	
PULPO A LA PARRILLA ● .....	S/45
MATRIMONIO ● .....	S/50
Causa de pulpa de cangrejo y ceviche de pescado.	
COMBINADO MARINO ●● .....	S/59
Ceviche mixto, tiradito a la crema y arroz chaufa.	
RONDA CALIENTE ●● .....	S/55
Wantán con uña de cangrejo, conchitas a la parmesana y chicharrón de calamar mixto.	
PIQUEO CRIOLLO ● .....	S/50
Anticuchos de pollo, tamalitos mixtos, yuquitas rellenas de queso, papas rellenas, salchicha de morcilla y papas doradas.	



GLUTEN



FRUTOS SECOS



MARISCOS Y CRUSTÁCEOS



VEGETARIANO

\*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

## ENTRADAS

CAUSA RELLENA ●● .....	S/40
De pulpa de cangrejo con chicharrón de pescado y calamar con salsa criolla.	
TATAKI DE ATÚN ● .....	S/45
TARTAR DE SALMÓN ● .....	S/45
Con pan campesino.	
CHICHARRÓN DE POLLO CRIOLLO ● .....	S/28
Con trío de salsas peruanas.	
LANGOSTINOS SALTEADOS ● .....	S/40
Con chalaquita y patacones crocantes.	

## ENSALADAS

MANZANILLA .....	S/28
Lechuga orgánica y americana, espinaca, manzana verde, alcachofa, aceituna verde, huevo duro, tomate confitado, pollo al ajonjolí y queso bocconcini.	
BLANQUETA ●● .....	S/28
Lechuga orgánica y romana, pasas, almendras confitadas, fideo crocante, maní, higos, piña, coco, kiwicha, aceituna verde y pollo al Dijon.	
ARBEQUINA .....	S/28
Zanahoria, choclo, brócoli, betarraga, arroz integral, palta y atún en cubos.	



GLUTEN



FRUTOS SECOS



MARISCOS Y CRUSTÁCEOS



VEGETARIANO

\*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS



## OBREGÓN • ..... S/35

Mix de lechugas, espinaca, berros, palta, queso parmesano, pimiento morrón, crutones, escalopas de lomo, almendras acarameladas y champiñones.

## ENSALADA A LA BRASA ..... S/28

Mix de lechugas con filetes de pollo a la brasa, papas doradas, choclo desgranado y tomates cherry.

## SOPAS Y CREMAS

### SOPA CRIOLLA • ..... S/28

### SOPA MENESTRÓN CON RES • ..... S/28

### CAZUELA DE POLLO • ..... S/20

### ✓ CREMA DE ZAPALLO ..... S/20

### CREMA DE CHAMPIÑONES ..... S/22

### ✓ CREMA DE TOMATE CHIPOTLE • ..... S/22

## PASTAS

### REGINETTE •• ..... S/45

Mar y montaña con lomo y mariscos.

### TAGLIATELLE CARBONARA • ..... S/30

Con queso pecorino, huevo y panceta de cerdo.

### ✓ RAVIOLES DE ALCACHOFA • ..... S/36

Ravioles con relleno de alcachofa y queso de cabra al ragú de tomates confitados con perfume de aceite de trufa y albahaca.

### TORTELLINI RELLENO DE LANGOSTINOS AL AJILLO •• ..... S/45

Con cremosa salsa de ají amarillo, crocantes de calamar y aceite de olivo perfumado al limón.



GLUTEN



FRUTOS SECOS



MARISCOS Y CRUSTÁCEOS



VEGETARIANO

\*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

## ARROCES

### AEROPUERTO CRIOLLO • ..... S/35

### RISOTTO A LOS 3 CHAMPIÑONES ..... S/40

Con panceta de cerdo a la caja china y zarza criolla.

### TACU TACU DE LENTEJAS CON LOMO SALTADO • ..... S/45

### RISOTTO A LA HUANCAÍNA • ..... S/50

Con lomo al jugo y crocante de queso.

## PESCADOS Y MARISCOS

### SALMÓN AHUMADO ..... S/60

Con verduras baby y papas a las finas hierbas.

### ATÚN SALTADO • ..... S/55

Con arroz con choclo y papas amarillas fritas.

### PESCADO A LA PLANCHA ..... S/45

Con papas, choclo y champiñones en salsa de anticucho.

### ATÚN A LA PARRILLA •• ..... S/50

Con langostinos tempura acompañados de un puré de garbanzos con salsa anguila.



GLUTEN



FRUTOS SECOS



MARISCOS Y CRUSTÁCEOS



VEGETARIANO

\*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS



ARROZ CON MARISCOS ●● ..... S/50

FETUCCINI EN SALSA  
DE CAMARONES ●● ..... S/45

Con farándula de mariscos, palta crocante  
y tomate al horno.

SUDADO DE PESCADO ●● ..... S/50

## CARNES Y AVES

PANCETA DE CERDO ..... S/45

Laqueado con miel y kiñon acompañado de  
arroz meloso.

POLLO CROCANTE ● ..... S/40

Con puré de camote y lúcuma acompañado de  
champiñones al ajillo.

ASADO DE TIRA DE MI ABUELA ● ..... S/45

Con salsa de tomate estofada con puré de papa  
amarilla y arroz con choclo.

ARROZ TAPADO DEL OLIVAR ● ..... S/35

Acompañado de plátano frito con salsa al olivo  
y verduras cocidas.

PALLAR DE LOMO A LA PLANCHA ● ..... S/48

Con tallarines al pesto y duo de quesos.

OJO DE BIFE ● ..... S/89

Con ñoquis de papa amarilla con salsa de asado.



GLUTEN



FRUTOS  
SECOS



MARISCOS  
Y CRUSTÁCEOS



VEGETARIANO

\*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

## GUARNICIONES

PAPAS FRITAS AMARILLAS ..... S/12

MACARRONES A LOS 4 QUESOS ● ..... S/15

ARROZ CON CHOCLO ..... S/8

CAMOTES FRITOS DE LA CASA ..... S/12

PURÉ DE PAPA ..... S/8

PLATANITOS AL HORNO \*25 MIN ..... S/10

## POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ ●● ..... S/25

Con chocolate blanco, salsa de caramelo y praliné  
de almendras.

VOLCÁN DE CHOCOLATE ● ..... S/25

Con helado de vainilla y fresas silvestres. \*20 Min.

SUSPIROS PERUANOS ..... S/22

Tradicional, lúcuma, chirimoya.

TARTA DE ZANAHORIA ●● ..... S/22

Con frosty de almendras.

PECAN PIE CON SALSA  
DE FRAMBUESA ●● ..... S/27

ANTOJITOS PERUANOS ●● ..... S/22

Mazamorra morada, arroz con leche, alfajor  
y chocoteja.

TOCINILLO DEL CIELO AHUMADO ..... S/25



GLUTEN



FRUTOS  
SECOS



MARISCOS  
Y CRUSTÁCEOS



VEGETARIANO

\*PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS

