

A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The background is a soft, out-of-focus warm tone. A vertical dashed pink line runs down the center of the image. A white rectangular box is positioned on the right side, containing the text 'PA SIÓN' and '| ALMUERZO-LUNCH'.

# PA SIÓN

| ALMUERZO-LUNCH

El Olivar  
restaurant • bar



## Entradas Appetizers

### TATAKI DE ATÚN TUNA TATAKI

Lomo de atún sellado con salsa oriental acompañado con palta.  
Tuna steak sealed in an oriental sauce and served with avocado.

S/ 39

### CEVICHE, CALAMAR EN CAUSA DE CAMOTE Y CHALACA CEVICHE OVER A SQUID-FILLED SWEET POTATO CAUSA

Tradicional ceviche servido sobre una causa de camote a la naranja y crocante de calamar empanizado.

Fresh fish ceviche served over orange-seasoned sweet potato causa stuffed with fried squid.

S/ 59

### CARPACCIO DE LOMO E HIGOS CON COSTRA DE PAN DE ESPECIES TENDERLOIN CARPACCIO AND FIGS WITH SPICED TOAST

Finas láminas de lomo e higos con una deliciosa combinación de queso cremoso de cabra y tostada de pan de especias.

Thin slices of tenderloin and figs in a delicious combination of creamy goat's cheese and spiced toast.

S/ 41

## Ensaladas Salad

### ENSALADA JAMÓN IBERICO CURED HAM SALAD

Láminas de jamón ibérico servido sobre un mix de lechugas con sabrosas manzanas verdes, alcachofas, cebolla blanca y praliné crocante de nueces.

Slices of cured ham in a mix of lettuce, green apple slices, artichokes, white onions, and pralines.

S/ 31

### ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON SALAD

El más fresco salmón ahumado servido con un mix verde de hojas frescas y un toque de sabores de almendras y orejones con salsa de mostaza y miel.

Fresh smoked salmon in a mix of lettuce, almonds, and dried peaches served with a honey mustard dressing.

S/ 33

### CLÁSICO SOLTERITO AREQUIPEÑO CON POLLO PARRILLERO GRILLED CHICKEN AREQUIPEÑO SOLTERITO

Preparación tradicional arequipeña con habas, choclo, queso, tomate, aceitunas, culantro y quinua, acompañado de un delicioso pollo parrillero.

Quinoa, corn nibblets, tomato, olives, cilantro, and onions served with grilled chicken.

S/ 29

## Cremas Soups

### CREMA DE ZAPALLO CREAM OF SQUASH SOUP

La más suave y untuosa crema, preparada a base de zapallos del norte.

Smooth and creamy squash soup.

S/ 25

### CREMA DE TOMATE CREAM OF TOMATO SOUP

Deliciosa crema de tomates con perfumes de chipotle, quenelle de queso de cabra y albahaca, dados de palta, tortilla de maíz frita y tiernas hojas verdes.

Delicious cream of tomato soup seasoned with chipotle and served with a goat's cheese and basil quenelle, avocado slices, corn tortilla, and lettuce leaves.

S/ 26

## Pastas y Arroces Pasta and Rice

### RAVIOLES DE ALCACHOFA ARTICHOKE RAVIOLI

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

Artichoke and goat's cheese ravioli served in a confit Italian cherry tomato sauce seasoned with truffles and basil.

S/ 43

### TORTELLINI CON JUGOSO SECO JUICY BEEF TORTELLINI

La más sabrosa combinación de tortellinis rellenos de carne de res al jugo, decorados con zanahoria y arvejas.

Delectable tortellini stuffed with juicy beef and decorated with carrots and peas.

S/ 41

### RISOTTO DE CHUPE AREQUIPEÑO DE CAMARONES AREQUIPEÑO SHRIMP BISQUE RISOTTO

El sabroso chupe arequipeño convertido en risotto, decorado con camarones y aromas de huacatay.

Savory shrimp bisque risotto served with shrimp and seasoned with mild mint.

S/ 55

### MINIATURA TACU TACU MINI TACU TACU

Mezcla de arroz y frejoles batidos servida con escalopas de lomo fino y su clásica zarza criolla.

The long awaited combination of tacu tacu (fried beans and rice) with tenderloin cutlets and a classic onion salad.

S/ 43

## Pescados y Mariscos Fish and Seafood

### ATÚN SALTADO TUNA SALTADO

Lomitos de atún flameado al pisco, papas fritas a la rústica y arroz con choclo.

Slices of tuna sautéed in pisco and served with French fries and rice with corn nibbles.

S/ 52

### SALMÓN AHUMADO CON VERDURAS SMOKED SALMON AND VEGETABLES

Filete de salmón a la plancha cocido en especias y acompañado de una selección de verduras baby a la parrilla.

Grilled smoked salmon seasoned with a special blend of spices and served with grilled baby vegetables.

S/ 59

### CORVINA AL PESTO CON CANELONES DE GARBANZOS

CORVINA AL PESTO WITH GARBANZO BEAN CANNELLONI

Exquisita y sabrosa corvina acompañada de una cama de canelones rellenos de garbanzos y una salsa de reducción de pesto a la crema.

Exquisite corvina served over cannelloni stuffed with garbanzo beans and served with a creamy pesto reduction.

S/ 61

## Carnes y Aves Beef and Chicken

### LOMO SALTADO

El infaltable salteado de lomo fino con cebollas, tomates y ajíes con toques de consomé y salsa de soya, que recoge los sabores ahumados de la cocción, acompañados con papas amarillas fritas y arroz con choclo.

The ever present lomo saltado (tenderloin strips sautéed in a soy sauce consommé) with onions, tomatoes, and chili peppers and served with French fries and rice with corn nibbles.

S/ 55

**POLLO CROCANTE CON JAMÓN IBÉRICO** FRIED CHICKEN WITH CURED HAM

Pechuga de pollo y jamón ibérico empanizada, servida sobre papas huayro con salsa a la barbécue.  
Fried chicken breast and cured ham served with huayro potatoes and barbecue sauce.

S/ 42

**OJO DE BIFE PREMIUM** PREMIUM RIBEYE

Bife ancho a la parrilla con papas andinas, alcachofas y setas salteadas, perejil y salsa de vino Malbec con tomates cherry confitados.

Grilled ribeye with andean potatoes, artichokes, sautéed mushrooms, and parsley served in a Malbec and confit cherry tomato sauce.

S/ 89

**COSTILLAS DE CERDO CON ÑOQUIS LOCHE** PORK RIBS AND SQUASH GNOCCHI

La especialidad del maestro de cocina, costillas a cocción lenta de 24 horas con una sabrosa salsa de oporto servidas con ñoquis de papa amarilla y zapallo loche.

The specialty of the house: slow cooked (24 hours) pork ribs in a delicious port wine sauce and served with squash gnocchi and yellow potatoes.

S/ 42

Peruanos Peruvian Dishes

**ARROZ CON PATO** RICE WITH DUCK

Clásico arroz norteño con el infaltable pato peruano y sabores del norte como el zapallo loche, la chicha de jora y el culantro.

Classic northern dish based on duck and squash and served on a bed of rice seasoned with chicha de jora (corn beer) and cilantro.

S/ 55

**ARROZ CON MARISCOS** RICE WITH SEAFOOD

Arroz con sabores a mar y aderezos peruanos con toques de vino blanco.

Rice dish seasoned with the best flavors of Peru and a touch of white wine, with a mix of seafood.

S/ 55

Postres Desserts

**PIE DE PECANAS CON HELADO DE VAINILLA** PECAN PIE A LA MODE

Suave tarta tibia rellena de crocante de pecanas amehcochadas, acompañado de helado de vainilla francesa.

Traditional pecan pie served warm with French vanilla ice cream.

S/ 27

**ARROZ CON LECHE DEL OLIVAR** OLIVAR RICE PUDDING

Tradicional arroz con leche con la receta secreta de El Olivar, servida con una refrescante compota de naranja y fresas cocidas al almíbar acompañado con helado de maracuyá.

Peruvian rice pudding made with a secret El Olivar recipe. Served with an orange-strawberry compote and maracuya (passion fruit) ice cream.

S/ 25

**VOLCÁN DE CHOCOLATE CALIENTE** VOLCAN OF CHOCOLATE \*15 min

Caliente y derretido soufflé de chocolate con salsa de Baileys y helado de lúcuma.

Steamy hot chocolate soufflé with Bailey sauce and lucuma ice cream.

S/ 28

**TOCINILLO DE QUINUA** QUINOA CUSTARD

Tradicional crema untuosa y delicada, mezclada con granos de quinua en salsa caramelo.

Traditional custard served with grains of quinoa and caramel.

S/ 25

**RAVIOLES RELLENOS CON MANZANA Y SORBETE DE MANDARINA**

APPLE AND TANGERINE SORBET RAVIOLI \*15 min

La más exquisita combinación de pasta folian rellena de manzana y un sabroso sorbete perfumado a la mandarina.

An exquisite combination of pasta stuffed with a delicious apple and tangerine sorbet.

S/ 20



A photograph of an olive grove with large, gnarled trees and dense green foliage. The scene is captured from a low angle, looking up into the branches. The lighting is bright, creating dappled shadows on the ground.

El Olivar  
restaurant • bar

**INSPIRACIÓN** CENA



# INSPIRACIÓN

carta cena

## ENTRADAS

### PLANCHA PACÍFICO

Frescos frutos del mar marinados al estilo anticucho y pisco Italia. Acompañados con choclo, papas andinas doradas y chimichurri de ajo-pimiento.

S/ 69

### TRIO DE PESCADOS

Finas láminas de corvina, salmón y atún con salsa de maracuyá y gravillas de ají limo-culantro.

S/ 55

### CAUSAS EN SUS TRES VERSIONES

Tradicional causa limeña preparada de papa amarilla y ají amarillo con toques de limón, acompañados con sus tres versiones de carnes: pato, res y pollo, servidos con zarza criolla.

S/ 41

## ENSALADAS

### ENSALADA DE ROAST BEEF Y FRUTOS ROJOS

Ensalada con mix de hojas del campo servida con trozos finos de roast beef y láminas de frutos rojos de la estación con vinagreta de fresas, aceite de oliva y aceto balsámico.

S/ 39

### ENSALADA DE QUINUA

Ancstral quinua orgánica acompañada de pollo y conchitas salteadas servidas con tomate, ajonjolí, tocino, palta y pecanas.

S/ 33

### ENSALADA OLIVAR

Mix de hojas frescas, queso de cabra envueltos en pecanas, gajos de naranja, hinojo, tomatitos cherry, prosciutto y vinagreta de tomates secos.

S/ 35

### ENSALADA THAI

Exótico sabores con pollo teriyaki, lechugas mixtas, zanahoria, pimiento, sésamo, hierbas aromáticas, fideos crocantes y una vinagreta hoisin.

S/ 32

## CREMAS Y SOPAS

### COFRE DE CREMA DE CHAMPIÑONES

Untuosa crema de cuatro tipos de champiñones servida en Panier campesino crocante y acompañado de una nuez de crema chantilly.

S/ 31

### CAZUELA CRIOLLA DE RES Y VERDURAS TEMPRANAS

Sustanciosa sopa de res con sabores peruanos y ahumados acompañados con vegetales tiernos.

S/ 27

## PASTAS Y ARROCES

### SPAGUETTI CON UÑA DE CANGREJO Y LANGOSTINO

Spaguetti artesanal con emulsión de ají amarillo acompañados de uñas de cangrejo y langostinos grillados.

S/ 49

### ÑOQUIS EN SALSA ANTICUCHERA CON LOMO A LA PARRILLA

Ñoquis de papa amarilla salteados con salsa anticuchera a la crema servidos con medallones de lomo braseado.

S/ 69

### RISOTTO MAR Y MONTAÑA

Exquisita combinación de escalopas de lomo fino con mariscos del día, servidos en una salsa de miso-soya y un suculento risotto de bouillon.

S/ 45

## ESPECIALIDADES

### ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO

Sabroso atún a la parrilla formado con una costra de sésamo negro y blanco, acompañado de una cama de pallares y salsa de arándanos.

S/ 55

### LOMO A LAS TRES PIMIENTAS CON PAPITAS SALTEADAS

Medallón de lomo fino servido con salsa de tres pimientos y papas salteadas, acompañado con cebolla blanca y pimiento.

S/ 69

### TRUCHA CON SOUFFLÉ DE PAPA Y SALSA DE SAUCO

Trucha a la parrilla acompañada de un cremoso soufflé de papa y reducción de salsa de sauco.

S/ 53

### LANGOSTINOS JUMBO CROCANTE

Gigantes langostinos crocantes servidos sobre cremoso de yuca y toques de miel de abeja con hilos de camote crujiente.

S/ 59

### AJÍ DE GALLINA

Trozos pequeños de pechuga de pollo en una cremosa salsa de ajíes y queso, acompañado con huevo duro, arroz y papas.

S/ 41

### PESCADO A LA CHORRILLANA

Fresco filete a la plancha con poderosa salsa de cebollas, ají, tomates y consomé, acompañado con papas doradas y arroz blanco.

S/ 59

### PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE HONGOS PORCÓN

Sabrosa pechuga de pollo rellena con un tapenade de alcachofas y cebollas caramelizadas, acompañada del tradicional pastel de choclo sobre una salsa de hongos de Porcón.

S/ 39

## POSTRES

### BARQUILLO DE CHIRIMOYA \*15 min

Rollos de barquillo artesanal elaborados a base de pan dulce con relleno de espuma de chirimoya sobre un flambeado de fresas al ron.

S/ 28

### TORTA CON PERAS Y CHANTILLY

Refrescante torta de peras en corte de lingote relleno de chocolate bitter y esponjoso bizcocho embebido en almíbar.

S/ 25

### SUSPIRO DE LÚCUMA CON CHOCOLATE BITTER

Clásico suspiro limeño transformado a los toques de la lúcuma y chips de chocolate.

S/ 28

### CINCO LECHE CON ESFERA DE CAMELO

Riquísimo bizcocho a las 5 leches acompañado de una cremosa esfera de caramelo.

S/ 25

### HELADOS Y SORBETES

Artesanales con autoría de la casa.

S/ 19

Precios incluyen impuestos y servicios.



A lush green olive grove with sunlight filtering through the leaves, creating a dappled light effect on the ground.

El Olivar  
restaurant • bar

**INSPIRACIÓN**

DINNER



# INSPIRACIÓN

dinner menu

## APPETIZERS

**PACIFIC PLATTER** S/ 69  
Fresh seafood seasoned in an anticucho marinade and Italia pisco. Served with corn on the cob, lightly fried Andean potatoes, and chimichurri sauce (garlic-bell pepper).

**FISH TRIO** S/ 55  
Slices of corvina, salmon, and tuna marinated in maracuya (passion fruit) sauce and diced chili peppers and cilantro.

**THREE TYPES OF CAUSA** S/ 41  
Three traditional Lima causas (base of yellow potato and chili pepper with a touch of lime juice) with different fillings: duck, beef, and chicken. Served with an onion sliced sauce.

## SALADS

**ROAST BEEF AND RED FRUIT SALAD** S/ 39  
Tossed salad with pieces of delicious roast beef and slices of seasonal red fruit, served in a strawberry, olive oil, and balsamic vinegar dressing.

**QUINOA SALAD** S/ 33  
Organic quinoa, served with sautéed chicken and scallops, tomatoes, sesame seeds, bacon, avocado, and pecans.

**OLIVAR SALAD** S/ 35  
Fresh lettuce, goat's cheese, pecans, orange slices, fennel, cherry tomatoes, Prosciutto, and a dried tomato vinaigrette.

**THAI SALAD** S/ 32  
Exotic Teriyaki chicken, different types of lettuce, carrots, bell peppers, sesame seeds, aromatic herbs, and fried noodles in a hoisin dressing.

## SOUPS

**CREAM OF MUSHROOM SOUP SERVED IN A BREAD BOWL** S/ 31  
Thick creamy soup made with four types of mushroom, served in a bread bowl and topped with whipped cream.

**CREOLE CAZUELA WITH BEEF AND FRESH VEGETABLES** S/ 27  
Hearty vegetable beef soup served Peruvian style.

## PASTA AND RICE DISHES

**SPAGHETTI WITH CRAB CLAW AND PRAWNS** S/ 49  
Homemade spaghetti in a chili pepper sauce served with grilled crab claws and prawns.

**GNOCCHI IN ANTICUCHO SAUCE AND GRILLED TENDERLOIN** S/ 69  
Potato gnocchi sautéed in a creamy anticucho sauce and served with braised tenderloin medallions.

**SURF AND TURF RISOTTO** S/ 45  
Delicious combination of tenderloin cutlets and seafood of the day, served in a miso and soy sauce and succulent bouillon risotto.

## SPECIALTIES

**SESAME CRUSTED TUNA** S/ 55  
Delectable seared tuna with a black and white crust of sesame seeds, served over fava beans with a blueberry sauce.

**PEPPER STEAK WITH SAUTÉED POTATOES** S/ 69  
Grilled tenderloin medallion seasoned with a three-pepper sauce and served with onion- and pepper-sautéed potatoes.

**TROUT WITH POTATO SOUFFLÉ AND ELDERBERRY SAUCE** S/ 53  
Grilled trout served with a creamy potato soufflé and elderberry reduction.

**JUMBO FRIED PRAWNS** S/ 59  
Fried prawns served over mashed cassavas with honey and fried sweet potato threads.

**AJÍ DE GALLINA** S/ 41  
Small pieces of chicken breast in a creamy sauce of chillies and cheese, served with hardboiled egg, rice and potatoes.

**FISH A LA CHORRILLANA** S/ 59  
Fresh fish filet seasoned in a consommé of onions, chili peppers, and tomatoes, served with lightly fried potatoes and white rice.

**CHICKEN BREAST IN PORCON MUSHROOM SAUCE** S/ 39  
Savory chicken breast filled with a tapenade of artichokes and caramelized onions, served with a traditional pastel de choclo (corn pie) and Porcon mushroom sauce.

## DESSERTS

**CHERIMOYA-FILLED WAFER ROLLS** \*15 min S/ 28  
Homemade wafer rolls filled with cherimoya foam and served with a rum strawberry sauce.

**PEAR CAKE WITH WHIPPED CREAM** S/ 25  
Delicious pie of pears, bitter chocolate, and sponge cake soaked in a sweet syrup, cut in a rectangle.

**LUCUMA AND BITTER CHOCOLATE SUSPIRO** S/ 28  
Classic Lima suspiro now with a touch of lucuma with chocolate chips.

**FIVE CREAMS CAKE WITH CARAMEL** S/ 25  
Rich sponge cake drenched in five different creams, served with smooth caramel.

**ICE CREAM AND SORBET** S/ 19  
Homemade by the hotel cooking staff.

Prices include taxes and services.