

INVIERNO al 22.09.2016

ENTRADAS

Huevo TIBIO de Corral

Huevo de Corral cocido a baja temperatura con Panceta, Espárragos, Hongos Ostra, Trufa & Mantequilla cítrica

Mollejitas de Ternera

Mollejitas de Ternera cocidas a baja temperan puré verde & Arugula salvaje

Sopa "Thai" de leche de Coco con Langostinos

Sopa de Leche de Coco con tallos de Hierba Luisa, Curcuma, Jengibre, Galangal, Vongoles & Langostinos

Ensalada de INVIERNO

Mezclum de Lechugas & Arugula silvestre, vegetales de la estación: Betarraga encurtida, Vainitas BB, Zanahoria BB laminadas, Papas nativas laminadas, lamina de Ajo negro, Queso crema de Cabra nacional con Chia & vinagreta de MADRAS

Carpaccio de LENGUADO -LAPAS & ALMENDRAS

Carpaccio de Lenguado con Alcaparras y Almendras laminadas

Conchas de Abanico "Indo-China"

Conchas de Abanico al carbón con mantequilla de Curry amarillo & Quinoa POP Tostada (5 unid.)

Tosa-mi de Atún

Láminas de Atún sellado con Palta fuerte, Pepino japonés & chalaca de Jalapeño al estilo samurái

STEAK TARTARE

Lomo fino picado a mano con mix de Hojas, Lechugas, Brotes & tostas de pan de la casa

PIZZAS ARTESANALES

Pizza "MATRIA"

Masa artesanal con salsa Pomodoro, Boconccini artesanal, Palta quemada, Brotes & Panceta Arrotolata

Pizza "Margarita"

Masa artesanal con salsa Pomodoro, Tomate Italiano grillado, Tomatito BB, Boconccini artesanal & Albahaca BB

PASTAS

Tagliolini alle Vongole

Tagliolini con jugo de Vongoles, Ajo confitado, tomate Italiano & Aji Limo

***Preguntar por las Lenguas de Erizo de AQP - Adic. (100grs)**

Spaguetini nero al estilo "Bombay"

Spaguetini nero con Langostinos JUMBO al estilo "Bombay" en salsa de curry amarillo & Cashew (elegir nivel de picante)

Penne all'arrabiata

Penne con Ragú de Lomo Fino, Chorizo, Peperonccino, Alcaparras & Aceitunas Verdes

Polenta QUEMADA al jugo de Funghi Porcini con Ragú de Cola de Buey

Creмосa polenta con queso Mascarpone, pesto de Albahaca & Ragú de Cola de Buey con jugo de Funghi Porcini, Hongos y vegetales de la estación

PESCADOS

Pesca del Día estofada

Filete de Pesca del Día estofada en sus propios jugos de cocción & Dashi con Zapallito italiano BB, Zanahoria BB, Hongos Ostra, Rabanito, Holantao, Espárragos & Vongoles

***Con filete de Paiche amazónico**

Pesca del Día "Malai Masala"

Filete de Pesca del Día con vegetales de la estación & arroz Thai con leche de Coco

***Con filete de Paiche amazónico**

Chupe de Camarones de AQP

Creмосo Chupe de Camarones con huevo TIBIO, Alverjas, Habas, Queso fresco de Cabra nacional & arroz con chochl

CARNES

Panceta rostizada

Panceta rostizada con especias, mix de Lechugas & Brotes orgánicos, Tomatitos BB y vinagreta de Yogurt Griego

Carrillera de Ternera

Cachete de Ternera macerado y estofado en Vino tinto y oporto sobre cremoso puré clásico de papa Huamantanga y zanahorias quemadas

Cazuela de Lechón confitado con frejoles negros

Lechón confitado sobre frejoles negros con Panela, especias, Chorizo Italiano & Arroz con Choclo

Lomo Fino saltado al estilo "MATRIA"

Lomo Fino saltado con Huevo de corral, papas Nativas & arroz con Choclo

DULCES

Tarta de Pecanas

Tarta de Pecanas con Whiskey, Chancaca & sorbete de Limón

Amor por el CACAO PERUANO

Chocolate MARANA Bitter 80%, origen San Martín con Helado Bitter, Pistachos tostados & Hojarasca de Cacao (Demora 20 minutos)

El Pie CLASICO Limonero de "MATRIA"

Pie Limonero en costra de Chocolate con crema de Chirimoya y Pisco

Vitamina "C"

Plato de Frutas cítricas de la estación, con gel de Maracuyá, tierra de Cacao & sorbete de Limón

Cake tibio de Zanahoria

Cake tibio de Zanahoria & Especies con helado de Yogurt Griego y salsa Butterscotch de Miso

Helados artesanales

Vainilla exótica / Chocolate Bitter 80% / yogurt Griego / Jengibre

Sorbetes artesanales

Mango / Manzana Verde/ Limón / Palta

