

ENTRADAS

Ceviche de Pescado o mixto

Pesca del día, marinada en jugo de limón y especias, con cebollas, siguiendo nuestra clásica receta.

Ceviche Caliente al Panko

Pesca del día empanizada con panko, bañados en leche de tigre al aji amarillo y acompañados de cebolla en pluma, camotitos glaseados y granos de choclo.

Pulpo a la Parrilla

Tiernos tentáculos de pulpo a la parrilla sobre una cama de papas, tomates cherry macerados con alcaparras, coronado con berros frescos.

Tataki de Atún

Frescas láminas de atún sobre palta y pepino japonés, bañadas con salsa tataki y ajonjolí negro.

Tiradito de Aji Amarillo

Laminas de pescado fresco bañadas en salsa de aji amarillo, acompañadas con choclo y canchita chulpi.

ENSALADAS

Ensalada César

Frescas hojas de lechuga romana, queso parmesano rallado y croutons, con aliño césar de anchoas.

Opcional: langostinos flambeados o filete de pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada Thai

Verduras cortadas en juliana con tiritas de wantan frito y aderezo dulce de mandarina; acompañado de deditos de pollo arrebozados en quinua.

Ensalada de Peras y Queso Brie al Panko

Hojas de arúgula con peras y naranjas caramelizadas coronadas con queso brie al panko.

Ensalada Griega de Quinua y Palta

Ensalada de quinua con palta, aceituna negra, lechuga romana, queso feta y tomate.



S/63

S/64

S/48

S/58

S/62

S/32

S/8

S/36

S/38

S/36

SOPAS Y CREMAS

Crema de choclo con champiñones al ajillo

Deliciosa crema de choclo acompañada con champiñones ahumados a fuego fuerte.

Minestrone a la Criolla

Tradicional sopa italiana cocinado lentamente con carne de res y las más frescas verduras y tubérculos orgánicos

Crema de Zanahoria y Curry

Deliciosa crema a base de cebolla blanca, zanahoria y curry; acompañada de crujientes croutons de pan campesino.

PASTAS Y ARROCES

Penne a la Vodka

Penne al dente en salsa de crema de leche, vodka y aji amarillo; acompañado de salmón ahumado y caviar negro.

Risconi de Hongos

Risconi al dente en cremosa salsa de champiñones y funghi.

Fussili tricolor con salsa de verduras confitadas

Pasta corta en salsa de tomates, berenjenas, zapallito y tomates confitados.

Arroz con Mariscos

Espectacular arroz meloso a base de ajies braseados y los más frescos mariscos.

Chaufa Amazónico

Arroz salteado al wok, cerdo ahumado, chorizo regional, salsa de cocona y plátano verde crujiente.

PESCADOS Y MARISCOS

Corvina en costra de Quinua

Pescado a la plancha con quinua orgánica deshidratada a baja temperatura, acompañada de un puré de camote con especias y sal de maras.

Salmon Nikkei

Pescado en cubos a la plancha con arroz frito, tortilla laqueada en salsa de ostión, verduras crocantes, langostinos, praliné de nueces y nabo encurtido.

S/38

S/42

S/36

S/65

S/65

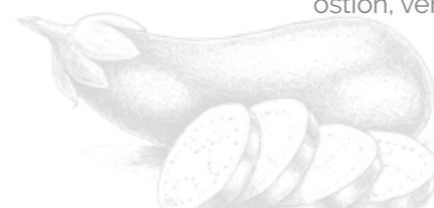
S/65

S/60

S/60

S/68

S/65



AVES Y CARNES

Lomo Saltado con Arroz con choclo S/63

Suaves trozos de lomo con cebolla, tomate, salteados al mejor estilo peruano y acompañado con papitas andinas.

Seco de Asado de tira S/62

Asado de tira cocinado lentamente en pasta de culantro, aji amarillo y chicha de jora. Acompañado de yucas sancochadas y arroz blanco.

Entraña a la Pimienta Negra y crocantes Papitas Tumbay S/95

Entraña en cremosa salsa de pimienta negra y cognac; acompañada de deliciosas papitas doradas con cáscara.

Milanesa en Salsa de Tomate y Papas Fritas S/58

Pechuga de pollo al panko bañada en salsa pomodoro, tomates confitados mozzarella gratinada; servida con papas amarillas fritas.

POSTRES

Copitas de chocolate rellenas de mousse de lúcuma S/23

Cremoso mousse de lúcuma servido sobre tacita de chocolate bitter.

Panna cotta S/23

Servido en una base crocante, coulis de cítricos y praliné de almendras.

Merengado de frutos rojos S/23

Mix de frutos del bosque con trozos de merengue, dulce de leche y crema batida.

Brownie en sartén de fierro con helado de vainilla S/21

Delicioso brownie de chocolate en sartén de fierro servido con helado de vainilla y fudge de chocolate.

Manjarblanco de Chirimoya S/23

Sabroso manjarblanco cocinado lentamente, combinado con pulpa de chirimoya y merengue en trozos.

Chocolate al 70% S/30

Chocolate en su forma primaria trabajado en diferentes texturas.

¿Cómo hacer para que la experiencia gastronómica en Pampa sea inolvidable? ¿Qué hacer para que esa persona que probó por primera vez un plato de la nueva carta de Pampa vuelva siempre? ¿Cómo encantar a diario a los paladares más exigentes? Los experimentados chefs Frances Crousillat y Luis Vegas se plantearon estas y otras interrogantes al momento de elaborar la carta.

El resultado de esta investigación de sabores y aromas fue una serie de exquisitas preparaciones, únicas y contemporáneas, que a su vez recogen los insumos gastronómicos más poderosos del Perú. Frances y Luis, quienes se conocieron hace 18 años en las aulas de una escuela de cocina, han elaborado estos platos con los mejores ingredientes de nuestra costa, sierra y selva.

Esta carta, además, ha sido creada con el fin de comprometernos con la gastronomía sostenible en nuestro país: respetamos la biodiversidad y los periodos de veda. Por último –pero no por eso menos importante– en nombre de Pampa, queremos decirles que estas recetas han sido elaboradas con pasión, dedicación y sobre todo con mucho amor.

En un comensal satisfecho, el chef renace.

P A M P A
◇◇ restaurante ◇◇