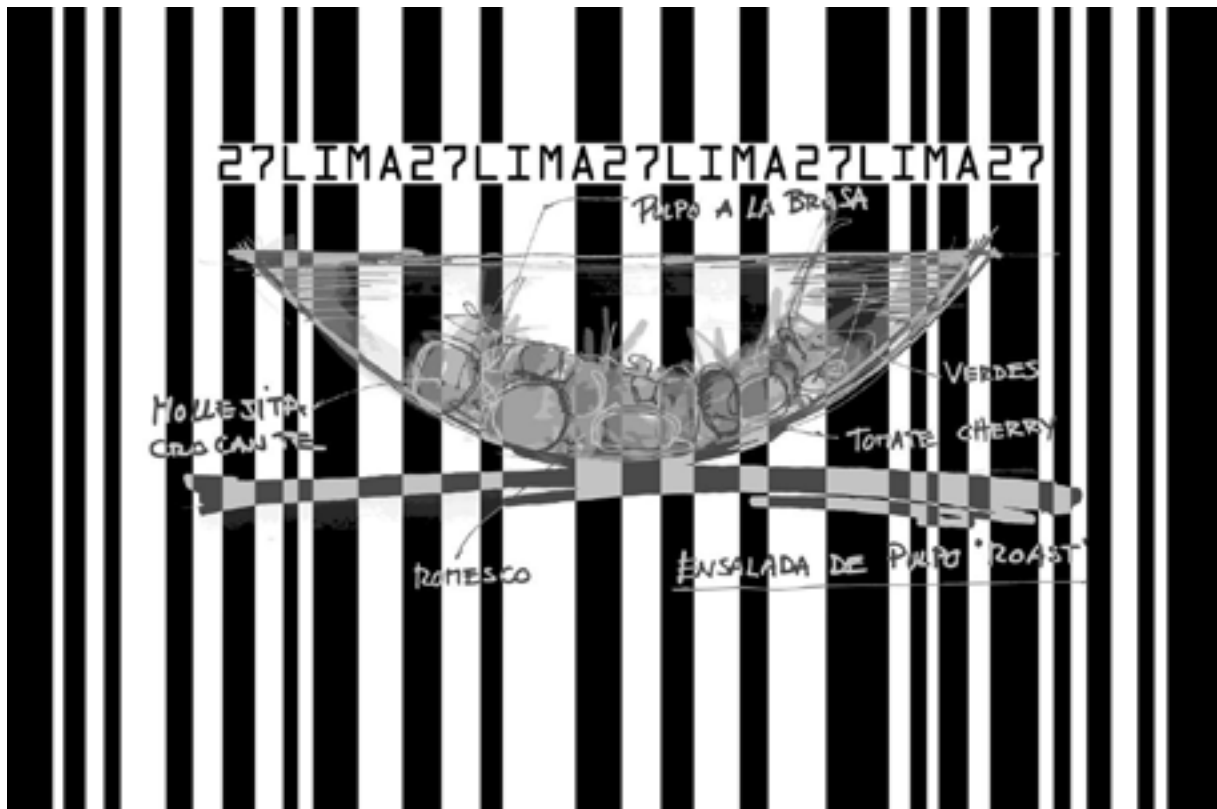

con mucho **orgullo** apoyamos a los **artesanos locales**, a nuestros hombres del mar y del campo, quienes nos proporcionan los más **exquisitos y frescos** productos; insumos que **motivan nuestra creatividad** y perfeccionan la experiencia gastronómica de nuestros invitados. Por ello, también sentimos que es **nuestra responsabilidad** revelar a la gran ciudad de Lima lo que sucede en nuestras propias puertas...

aquí en Lima 27



Carlos Testino



crudos & ligeramente côcidos

pesca del día: rôbalo, corvina, mero o charela

los 3 ceviches

nikkei, tradicional, culantro.

64

ceviche mmxii

*frutos del mar marinados en leche de tigre y aceite de oliva,
tomates cherry, verduritas bb, cebolla roja, sorbet de limón.*

54

ceviche de camarones

*camarones, almejas y conchas, cushuro & leche de sacha tomate.
(en veda - con langostinos)*

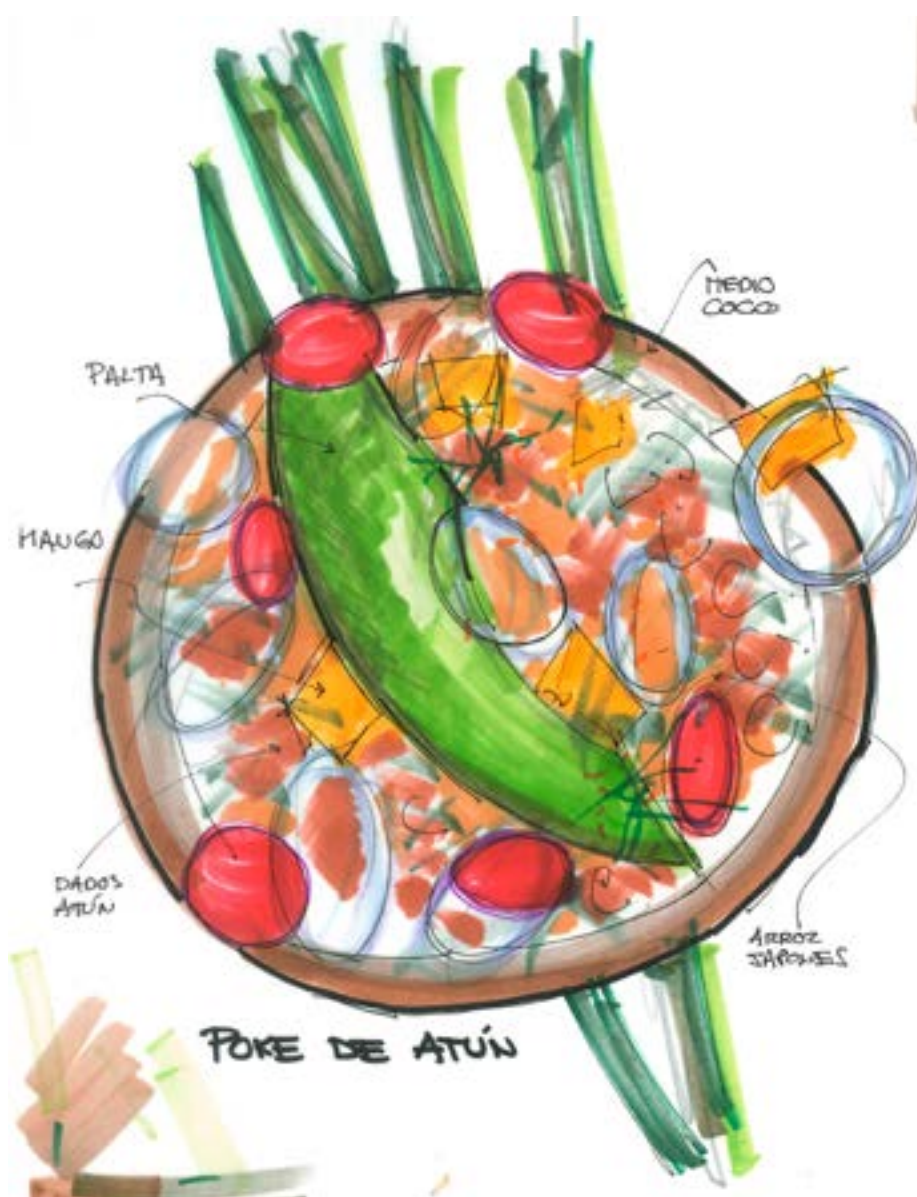
56

46

poke de atún

tartare de atún, jugos nikkei, palta, arroz japonés, ajonjolí.

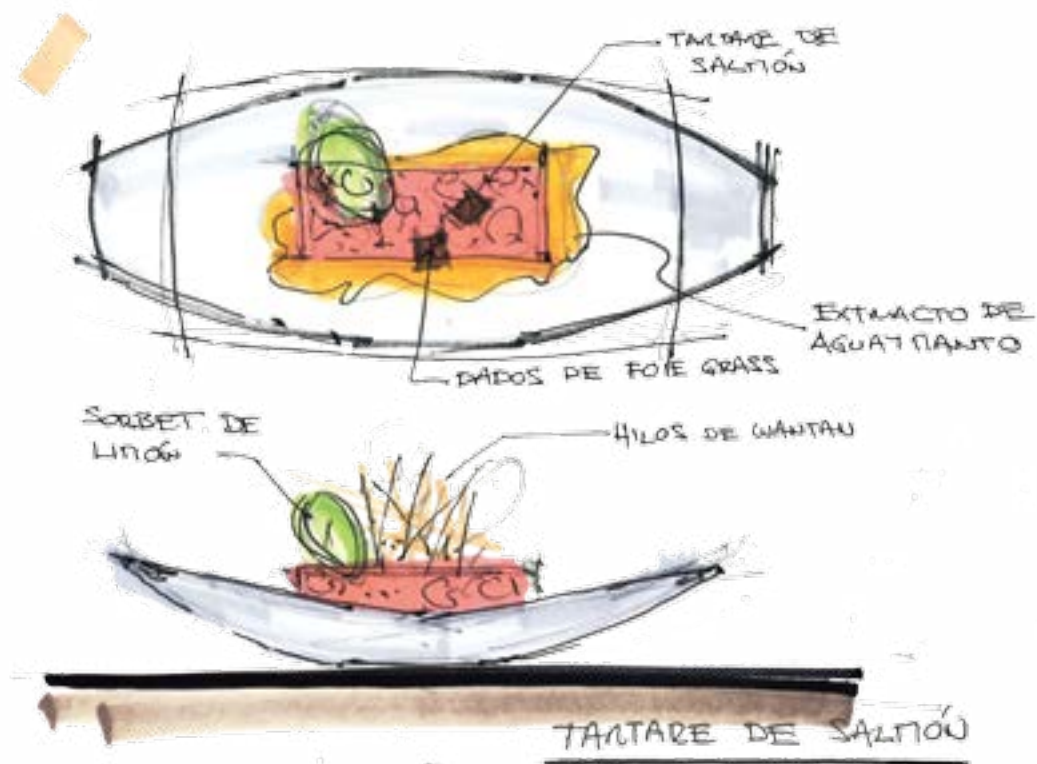
42



tiradito de lenguado

texturas de ají amarillo, almendras, alcaparras.

49



tartare de salmón

extracto de aguaymanto, terrina de foie gras, sorbet de lima.

42

carpaccio de langosta acevichada

langosta cocida baja temperatura, aceite de trufas, cilindros crocantes de papa, salsa acevichada.

64



tartare de langosta

tartare de langosta y langostinos, esfera de palta, alcachofa ahumada, romesco.

54

steak tartare

angus, esfera líquida de huevo crocante, salsa vt y crocantes papas fritas.

42

sashimi de kobe

cortes de bife "wagyu" (sobre piedra caliente) chives, sal maldon con entraña certified angus.

130
79

carpaccio de lomo

vinagreta de pistachios y queso manchego, helado de pesto. aire de parmesano, arúgula.

39

entradas

habla causa

culantro y aros crocantes de calamar, pimiento ahumado y ragout de hongos, camote y cangrejo acevichado, olivo y pulpo olivar, tradicional y tartare de atún.

38

“black causa”

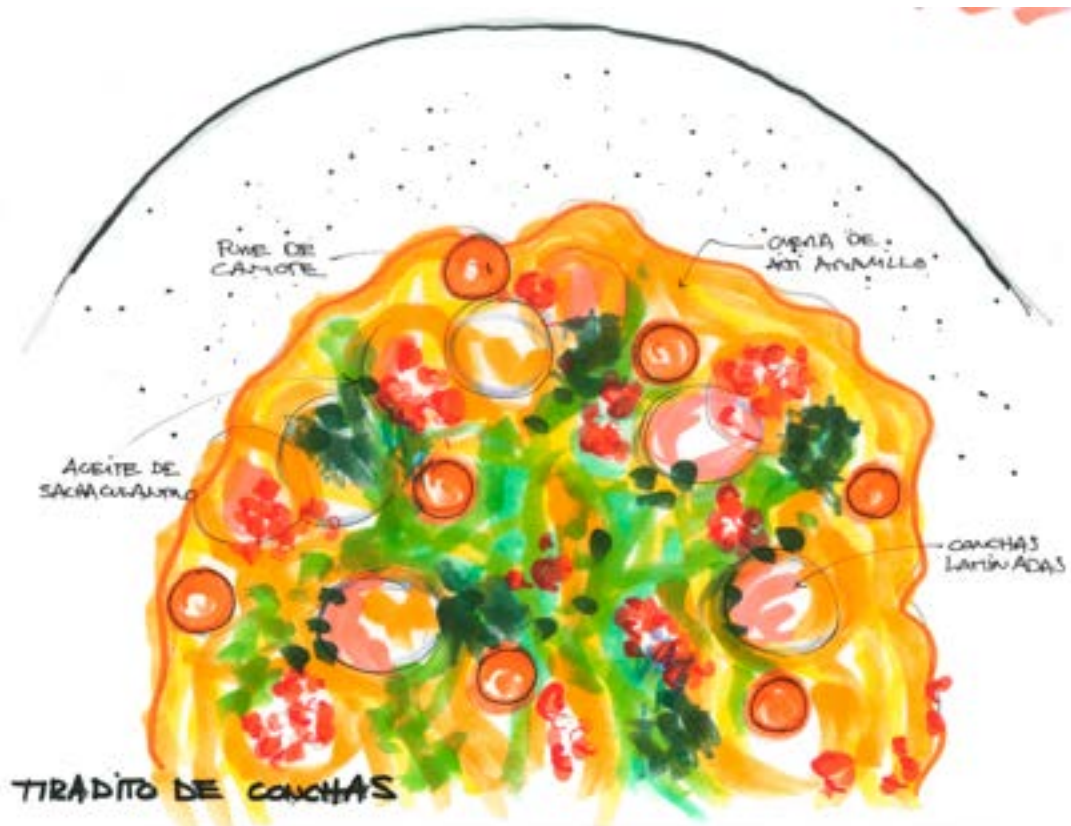
causa negra, tartare de conchas trufadas, pulpo al romesco, papel crujiente de hongos de porcón.

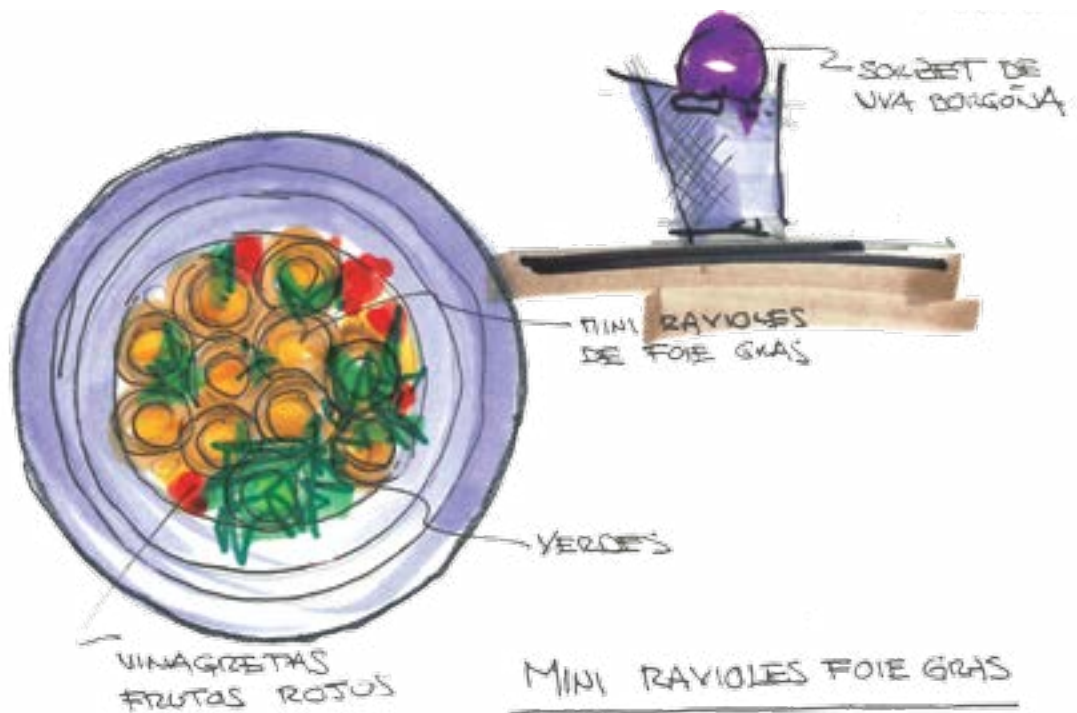
46

tiradito de conchas

crema de ají amarillo, sacha culantro, ají limo, camote

49





mini ravioles de foie gras y uva borgoña

relleno de foie gras y ragout de hongos, vinagreta de frutos rojos y balsámico, verdes.

38

conchas glace

conchas al carbón (5 unidades), glaseado de tuétano y demi - glace de ave, puré de alcachofas, arena crujiente de papa.

49

jalea L-27

frutos del mar laqueados en reducción cítrica, shot de leche de tigre y salsa criolla.

64

pulpo grill

pulpo brasa, pallares, chimichurri y sal ahumada.

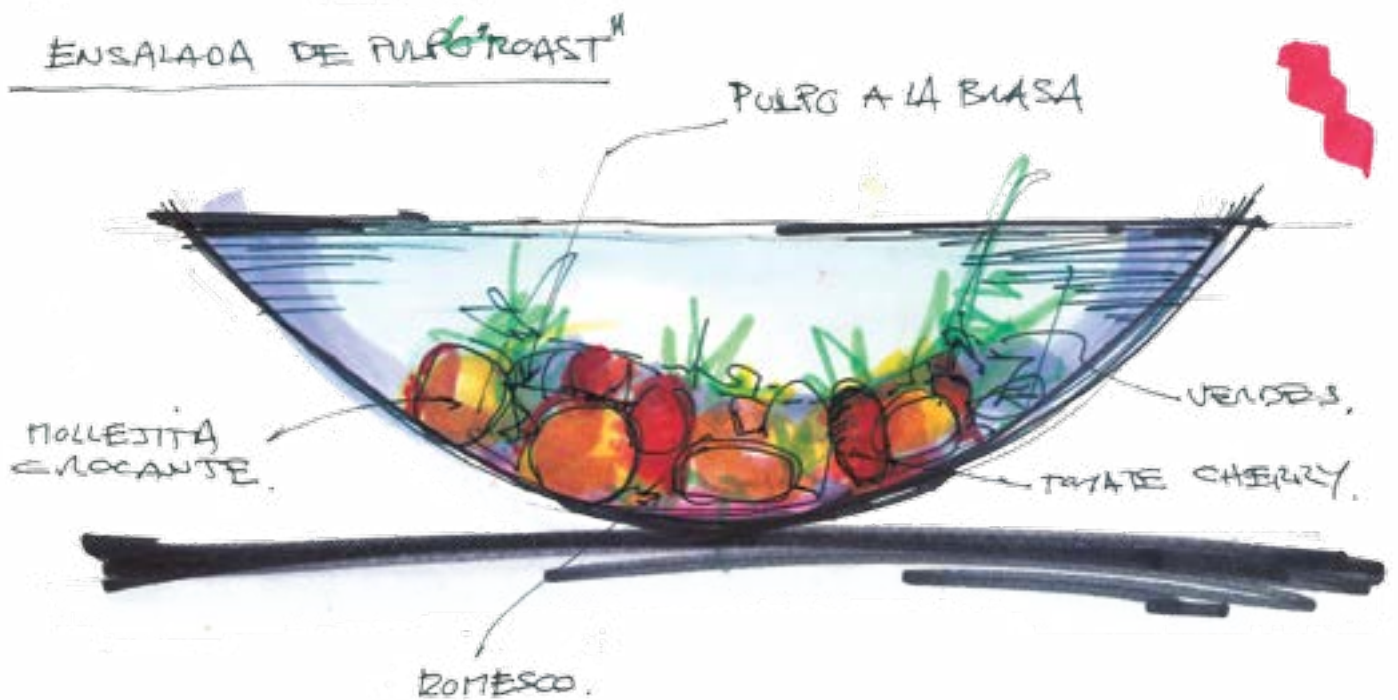
47

pastel de choclo

rabo de toro estofado, arúgula, champiñones laminados, cremoso de hongos, trufas.

41

verdes



ensalada de pulpo "roast"

pulpo a la brasa, mollejas crocantes, tomates cherry, romesco, verdes

48

quinoa

quinoa, zanahorias rostizadas, queso feta, palta, aceitunas, tomates asados, rabanitos, shallotas, pistachios, culantro, vinagreta de mostaza

41

al caesar lo del caesar

pechuga grill y croquetas de pollo c/ jamón ibérico, lechuga romana, parmesano, emulsión caesar.

38

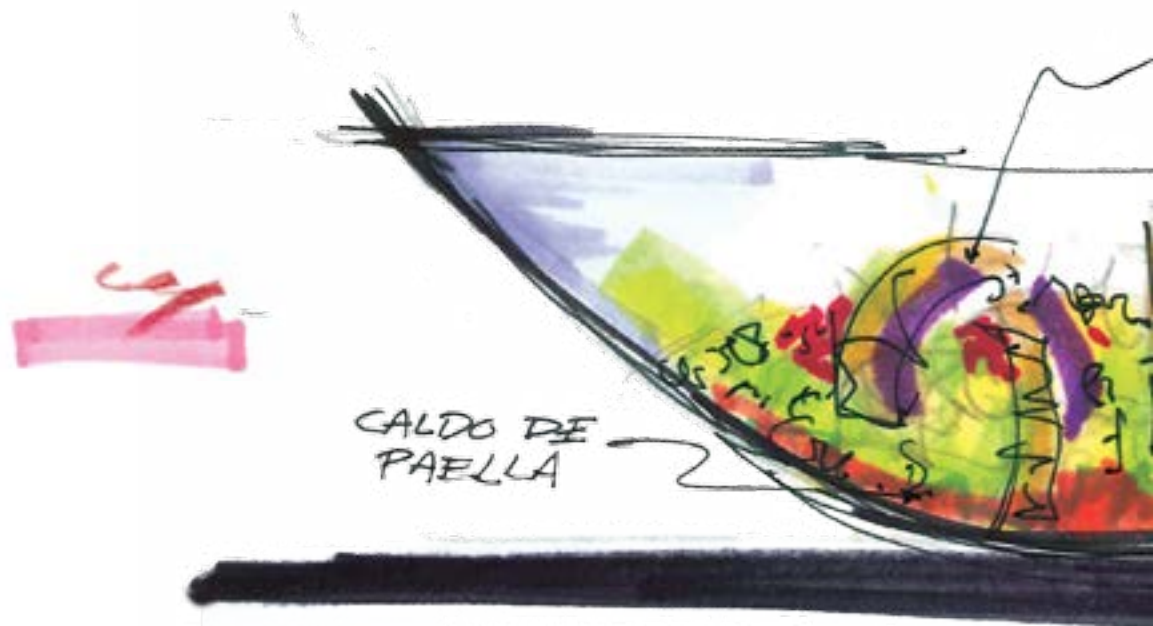
pato

ensalada de pato (pierna) confit, manzana, frutos secos y queso de cabra.

48



arroces & pastas



seco meloso

camarones, pulpo y calamares. arroz con sabores a seco norteño. caldo de paella con langostinos en época de veda!

55
48

arroz con pato

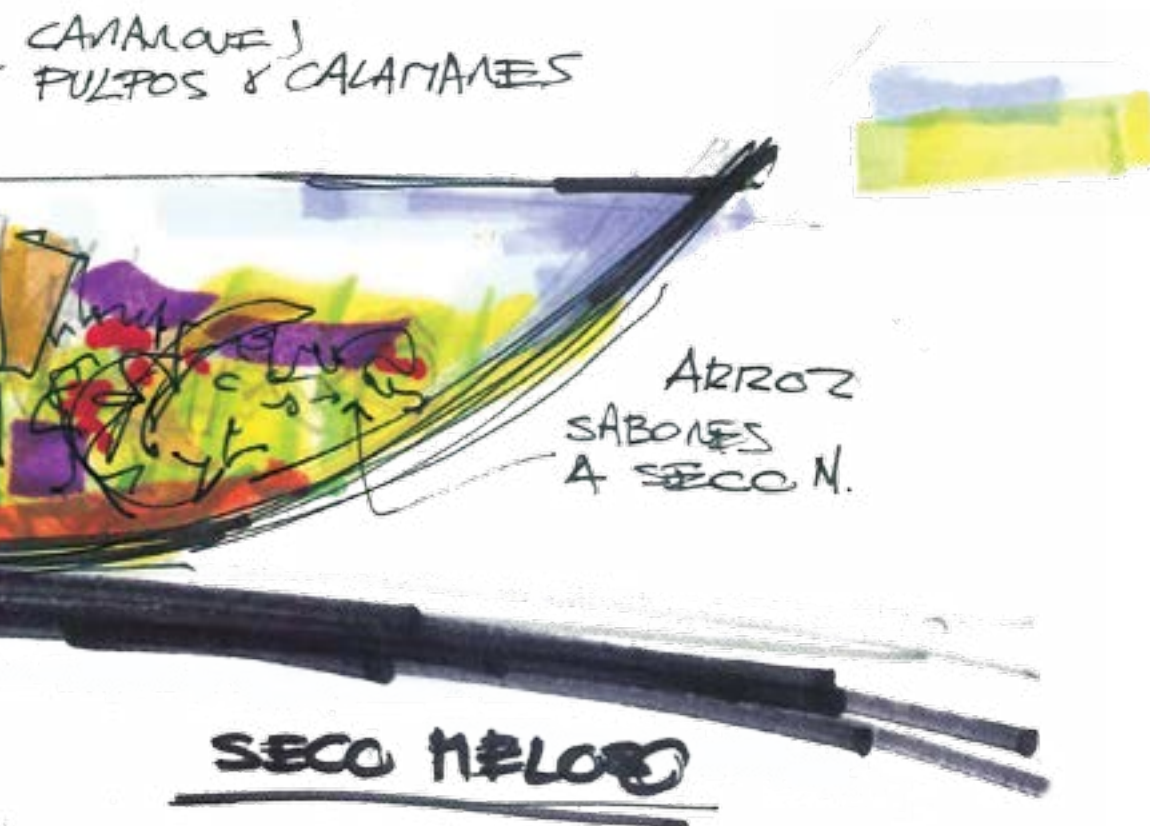
arroz chiclayano con sabores a chicha y culantro, magret, ají amarillo encurtido pierna confitada.

68

thai rice

mariscos al carbón, arroz al curry y lemongrass, coco crocante.

49



arroz con cangrejo

arroz con cangrejo y conchas selladas, chalaca de conchas y aioli de langosta.

59

risotto de escargots

caracoles de tierra, acelgas, pernod, trufas, mantequilla de tuétano.

52

risotto de camarones

*risotto al azafrán, colas de camarón plancha, bisque de camarones y queso grana padano.
con langostinos durante veda de camarones.*

69

54

ravioles de asado

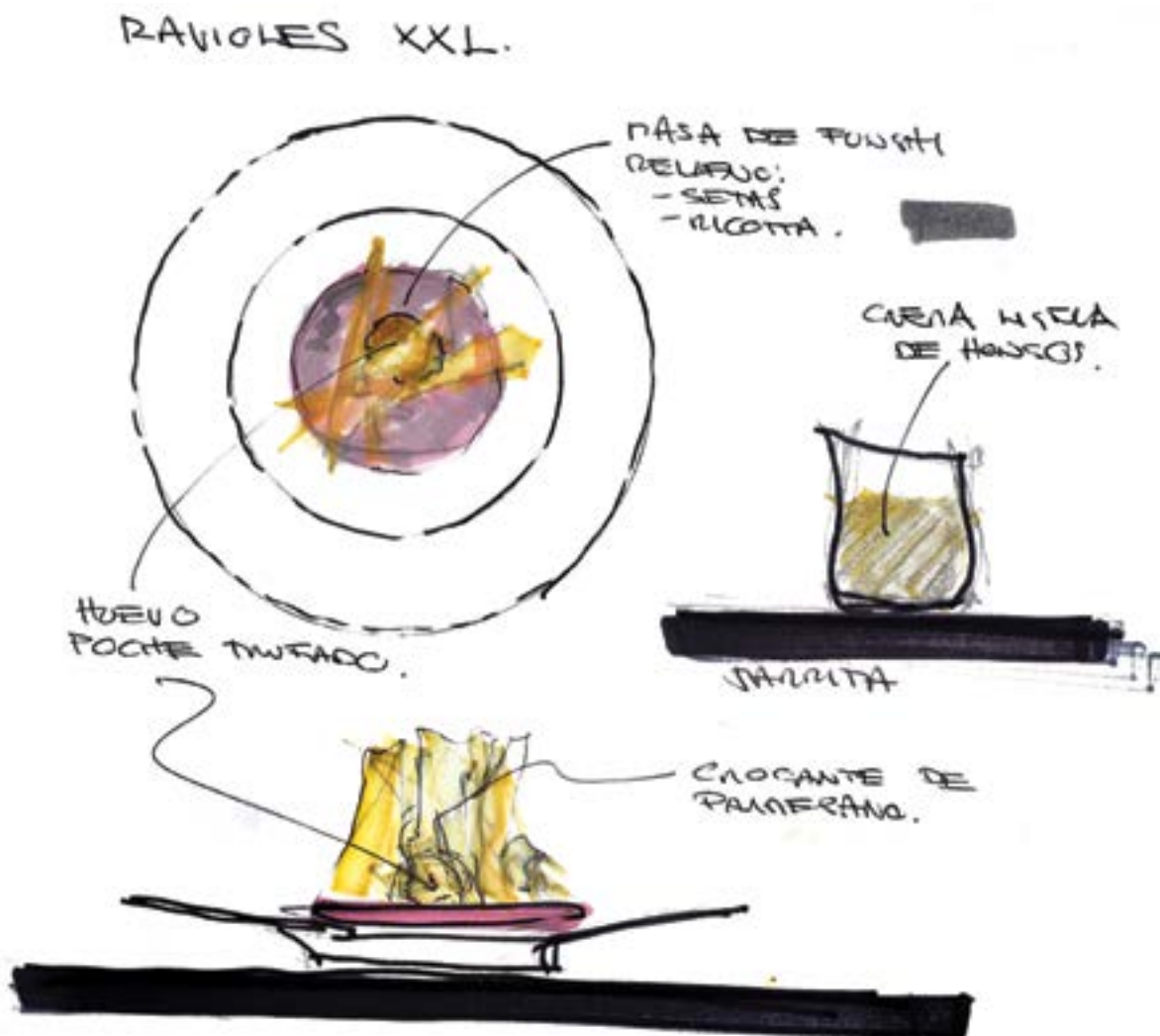
crema ligera de pomodoro, vinagreta de tomates y queso manchego.

48

ravioles xxl

reellenos de setas y ricotta, huevo poché, salsa de hongos, tartare de tomates.
aire parmesano.

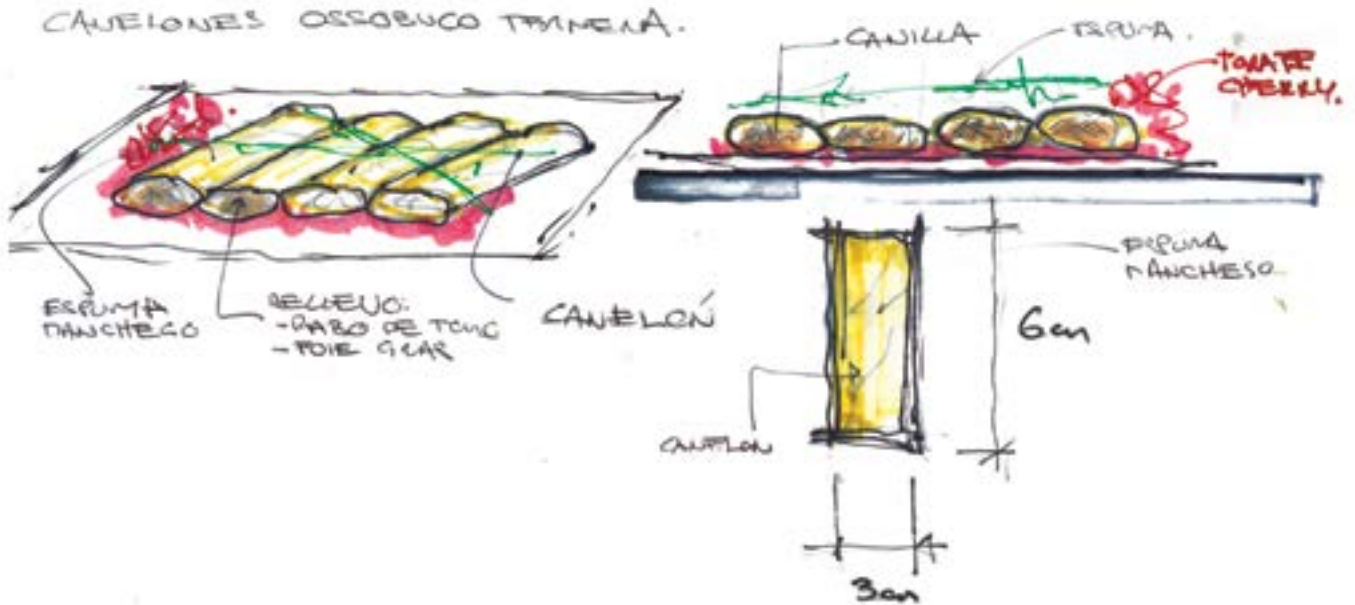
46



canelón de ossobuco

espuma de queso, escamas de foie mi – cuit, hojas de arúgula, croutones.

54



fideua de aquí y de allá

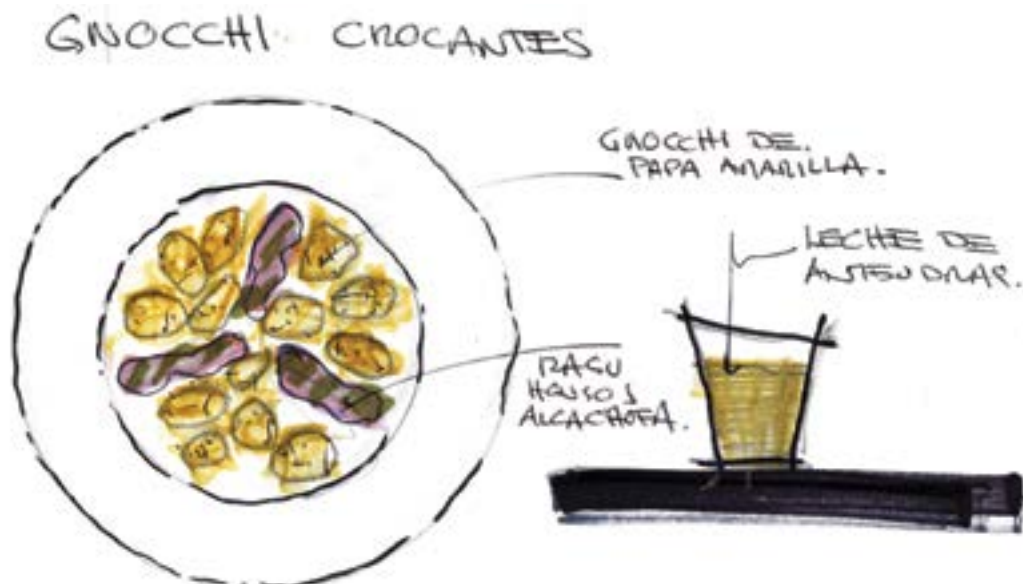
fideos crocantes cabellos de ángel, aioli de ají amarillo, langostino, calamar, concha, pesca del día y pollo asado.

65

gnocchi croc

gnocchis crocantes de papa amarilla, ragout de hongos y alcachofas, almendras tostadas y leche de almendras.

39



mar

pesca del día: róbalo, corvina, mero o charela

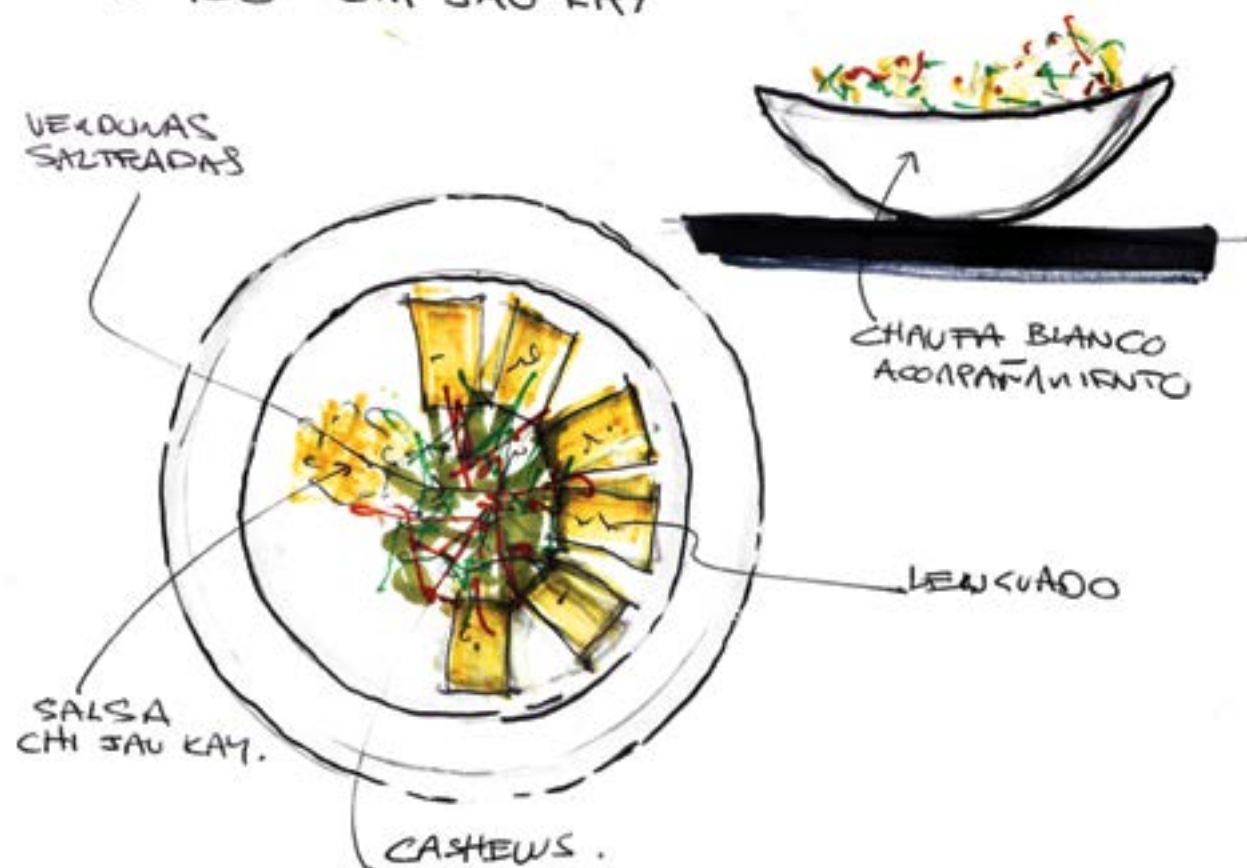
lenguado estilo chi jau kay

lenguado crocante, cashews, salsa chi jau kay, verduritas salteadas.

chaufa de verduras

64

LENGUADO "CHI JAU KAY"



paiche alcaparras

paiche al carbón, tubérculos de temporada y salsa de alcaparras

65

paiche meunier

paiche asado, meuniere almendrada, berros, gnocchi crocantes, kiuri encurtido, sorbet de limón.

65

puro río

paiche en costra de migas, camarones, portobellos, crema de espárragos verdes con langostinos en veda de camarones.

74

69

langosta

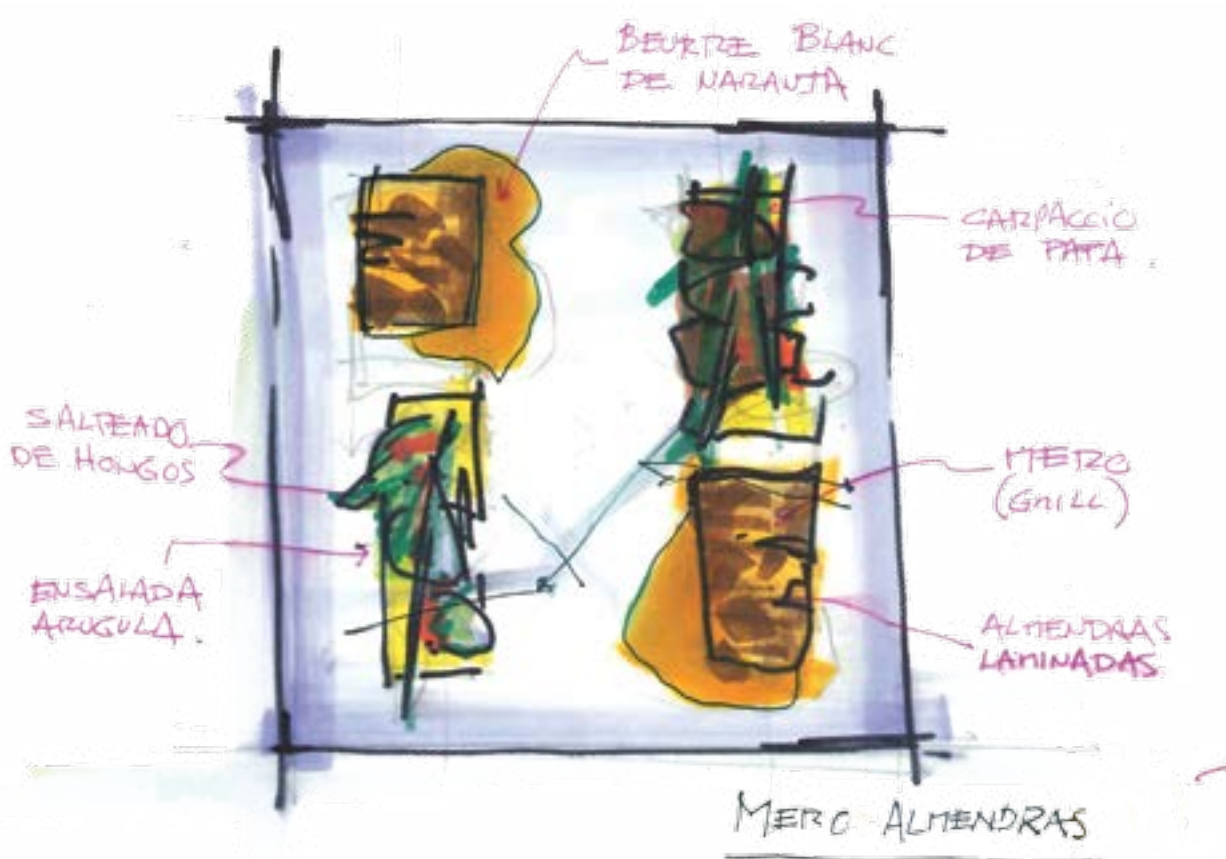
langosta asada en mantequilla y terminada al grill
espárragos y setas, pasta negra, crema de frutos secos y coral.

76

almendras

pesca del día al grill, almendras laminadas, salteado de hongos, beurre blanc de naranja, carpaccio de papa, ensalada de arúgula.

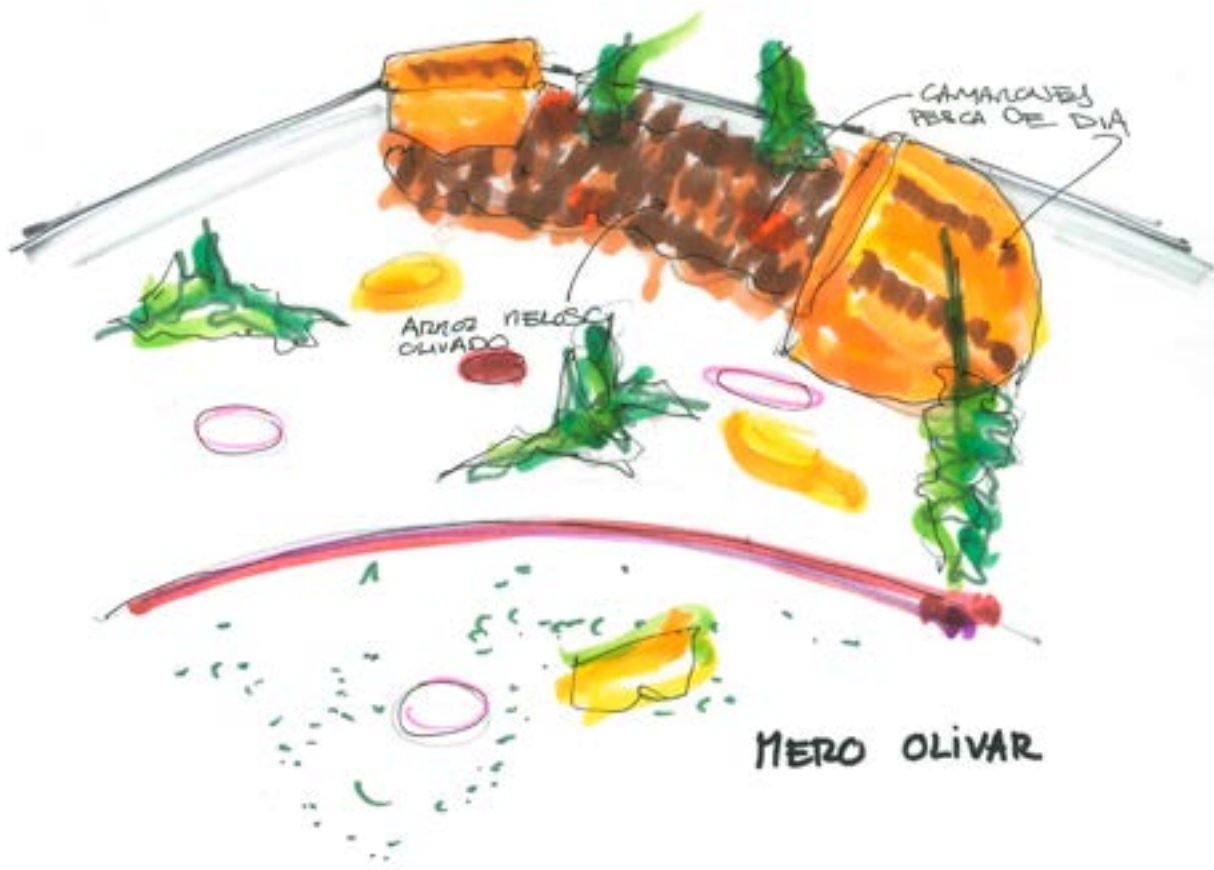
66



olivar

78

arroz al olivar con camarones, pesca del día, demi-glace, espuma de parmesano



manchego

pesca del día plancha, raviolos líquidos de queso manchego, demi de salvia, castañas laminadas y polvo de jamón serrano.

65

surf's up

pesca del día y langostinos xl al grill, ensalada crujientes de espinacas bebé y tomates cherry, puré de alcachofas, arena crujiente de papas y alcachofa.

82

atún curry

*atún brasa, crema de coco-curry-lemongrass,
piña al carbón, arena de plátano & arroz thai.*

62

atún brasa

*atún a la brasa de carbón, berros y manzanas, dado crujiente de crab cake,
milhojas de papa, toffee de mostazas.*

62

atún costra

*lomo de atún en costra de pimienta y ajonjolí, puré de porros,
cilindro de piña asada, onion rings crujientes, salsa cítrica al grand marnier*

62

dr. salmón morillas

*salmón unilateral, salsa de hongos morillas, papitas coctel rellenas
de fondue de quesos, berros.*

68

salmón maracuyá escabeche

*salmón a la parrilla, concolón de camotes, ensalada de arúgula,
salsa de maracuyá escabechada, polvo de pistachios.*

59

campo

lechoncito crocante

lechoncito mamón confitado y terminado crocante en sartén, puré de manzanas al roquefort, berros, galleta de manzana.

69

cabrito loche

cilindros de cabrito lechal, ravioles de zapallo loche, lascas de parmesano

88



lomo saltado

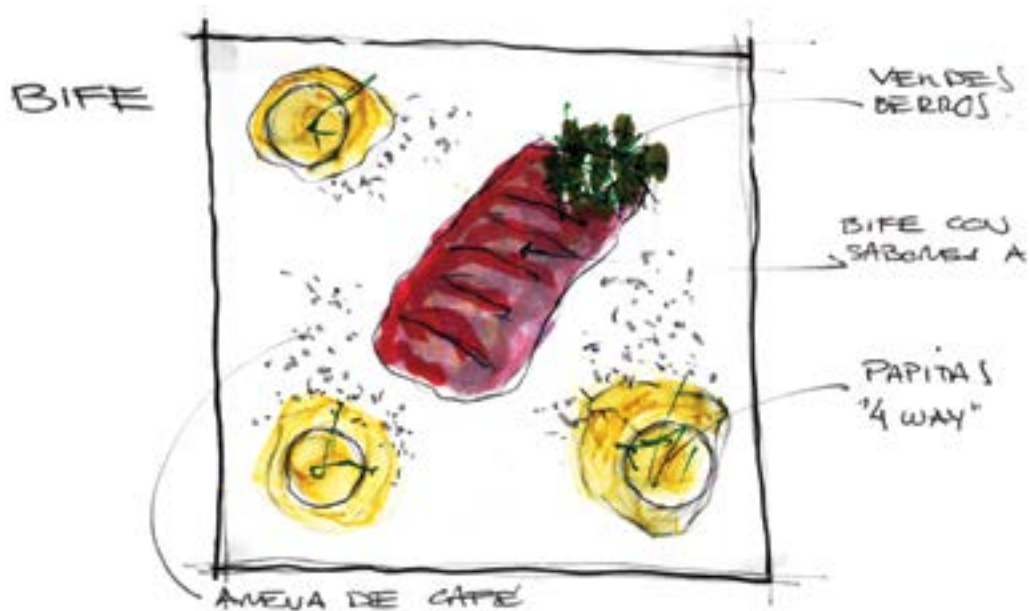
dados de lomo al wok, jugos de saltado, arroz con choclo, huevo frito, papas fritas.

58

bife "fourway"

bife al carbón (angus), papitas fourway (cuatro variedades/texturas), arena de café y frutos secos.

110



lomo molle

filet mignon a la brasa, salsa de pimienta molle, risotto de queso de cabra, virutas de espárragos, croquetas líquidas de setas.

68

srta. ternera trufada

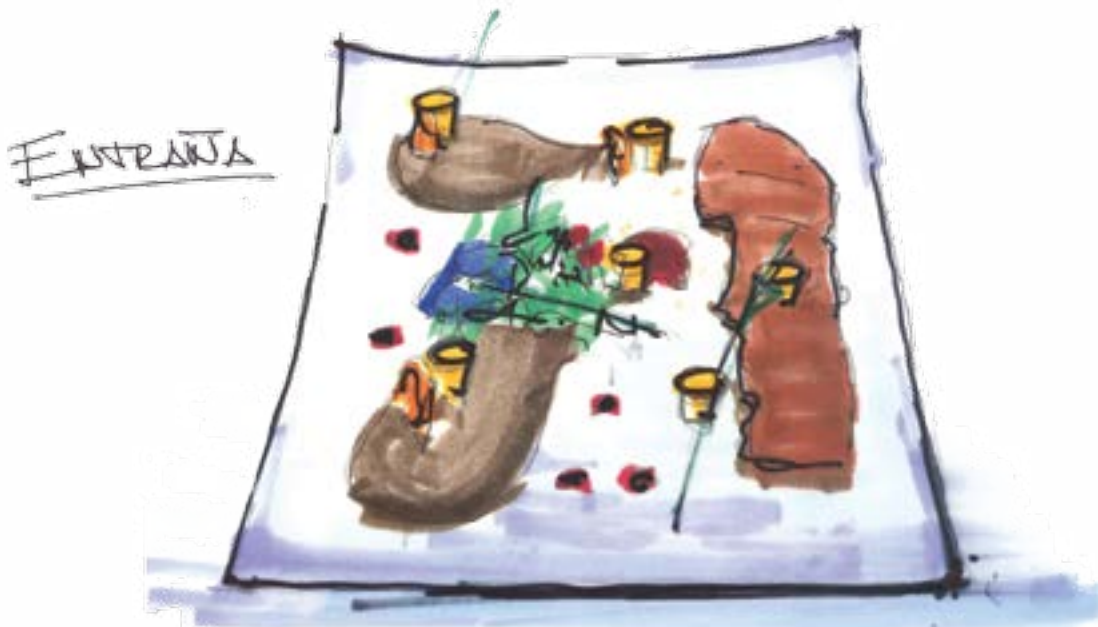
lomo de ternera grillado, crema ligera de queso azul, pappardelle de papa y prosciutto di parma, falsas trufas.

66

entraña

*entraña grill (certified angus).
puré de hongos y alcachofas, jugo rostizado de oporto malamado, cilindros crocantes de papa, mantequilla de tuétano, verdes.*

96



ossobuco

ossobuco de ternera, gremolata, polenta azafranada, teja de pan.

62

cordero

cordero a baja temperatura, puré de habas, salsa de mostaza & papel de zanahoria

69



LIMΛ27