
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

tradicional, nikkei, culantro.

69

ceviche mmxii

pesca y mariscos del día, leche de tigre, aceite de oliva, veggies, cebolla roja, sorbet de limón.

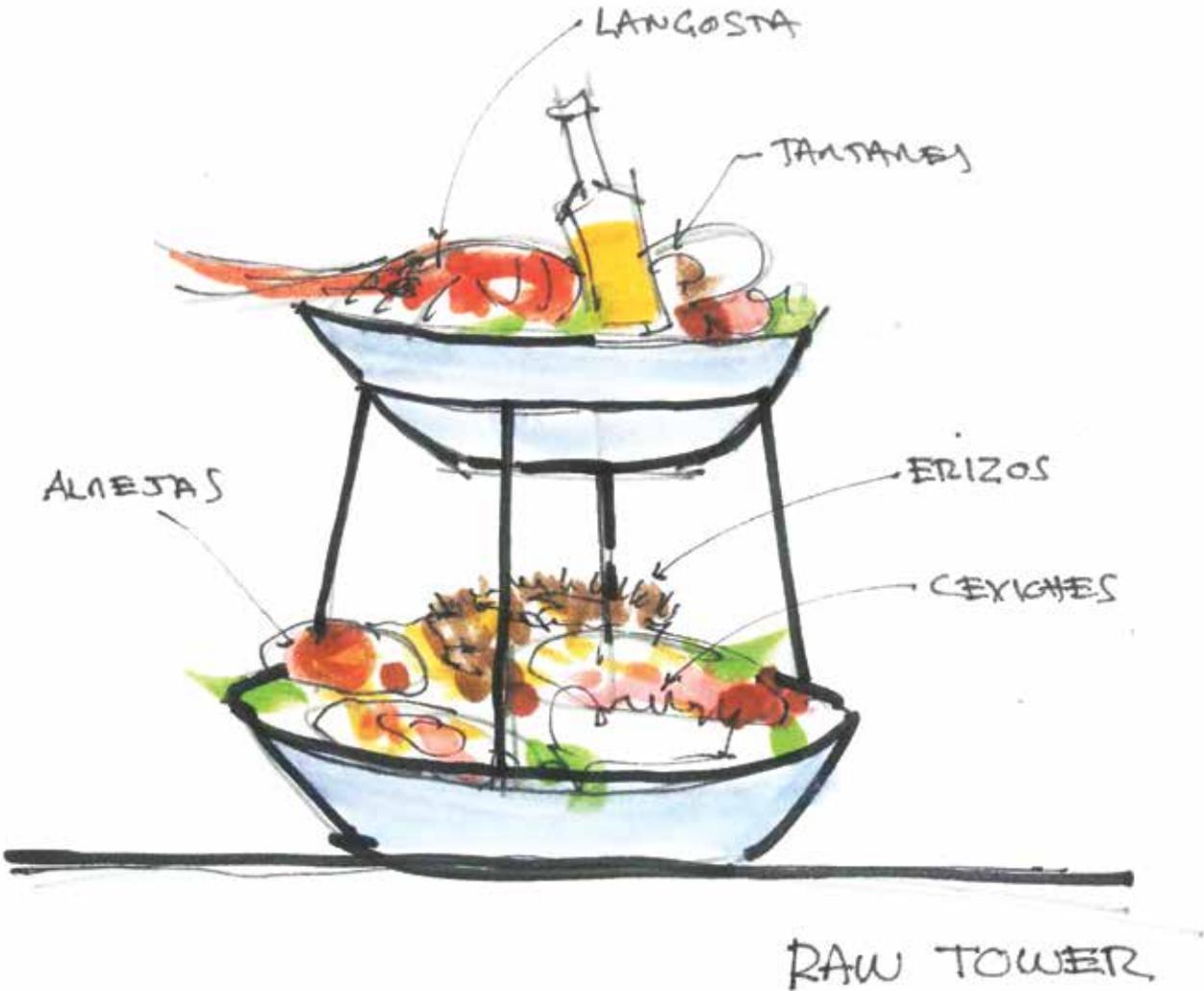
57

ceviche almendrado

pesca del día y pulpo, leche de tigre almendrada, palta brasa, shallotas, almendras tostadas.

58

raw tower (para 2 personas)
degustación del día de nuestra barra fría



tiradito de camarones brasa

*crema caliente de rocoto, ponzu, shizo, ocas confitadas, tenkatsu.
durante veda de camarones: con langostinos.*

64

tiradito de pesca del día y conchas

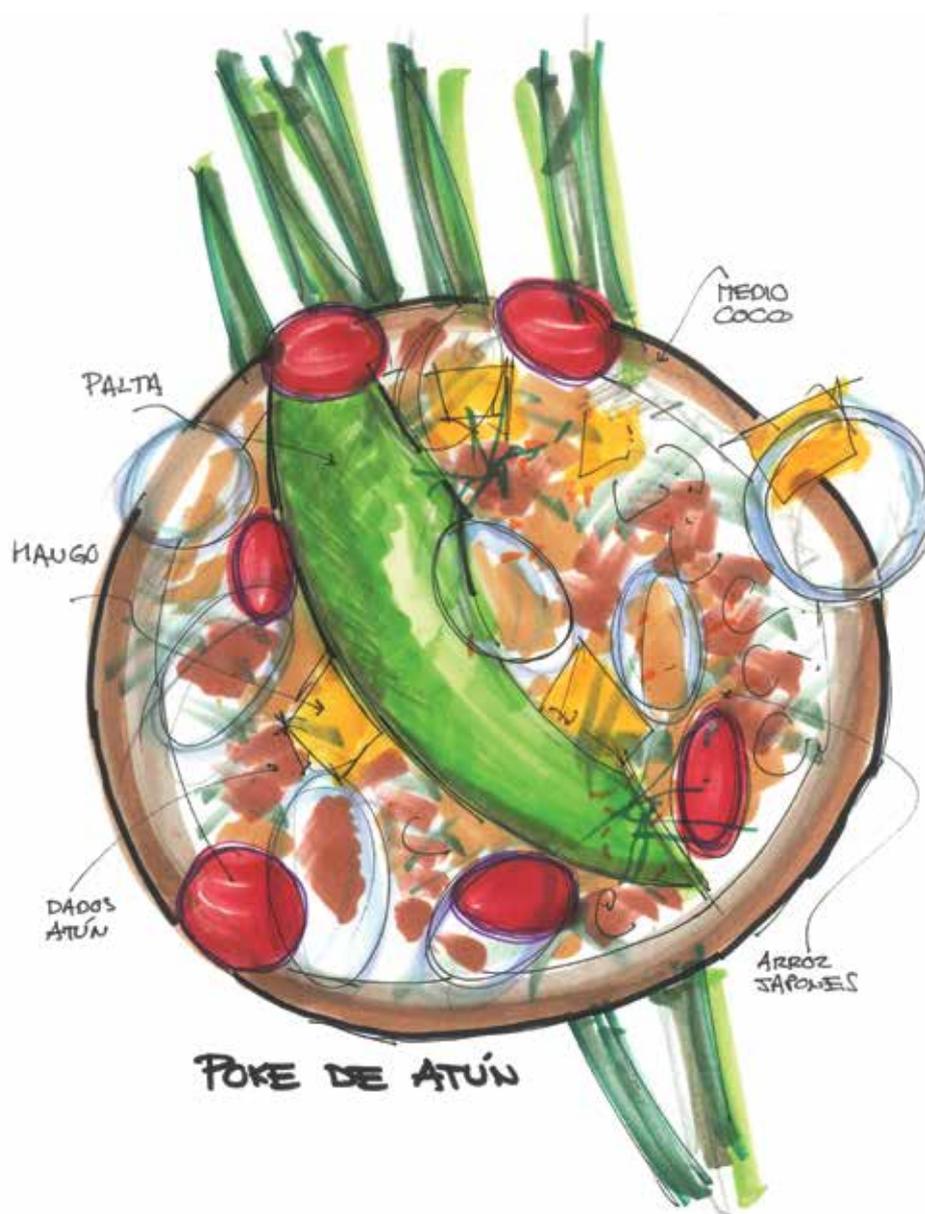
leche de tigre apaltada, chicharrón de navajas, palta al carbón.

52

poke de atún

tartare de atún, palta, shallotas, ají limo, encurtidos, ajonjolí.

47





tartare de langostinos y cangrejo

esfera de palta, alcachofa ahumada, crema ligera de kion, romesco, papel de azafrán.

54

carpaccio de langosta

leche de tigre y cashews, crackers de tapioca y alcachofa.

72

steak tartare

lomo tartare, yema líquida y crocante, salsa vt, rulos crocantes de papa.

47

sashimi de kobe

cortes de bife "wagyu" (sobre piedra caliente), sal maldon.

140

entradas

degustación de micro causas

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.

46

“black causa”

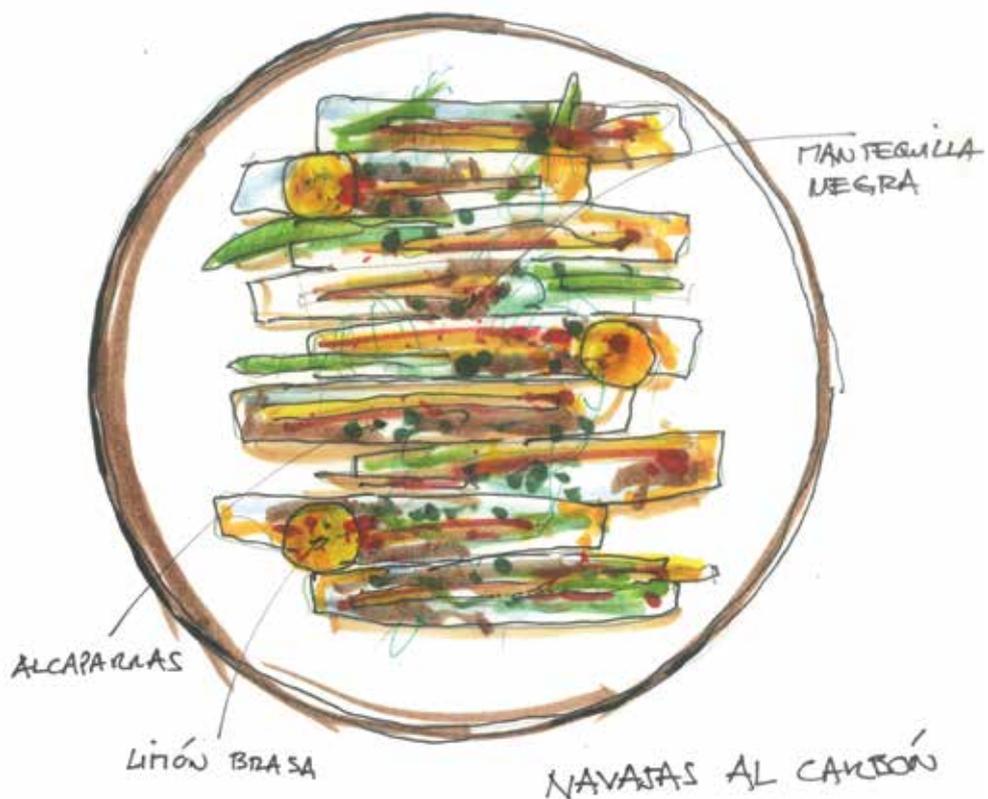
causa negra, tartare de conchas trufadas, pulpo al romesco, tapioca crujiente de hongos de porcón.

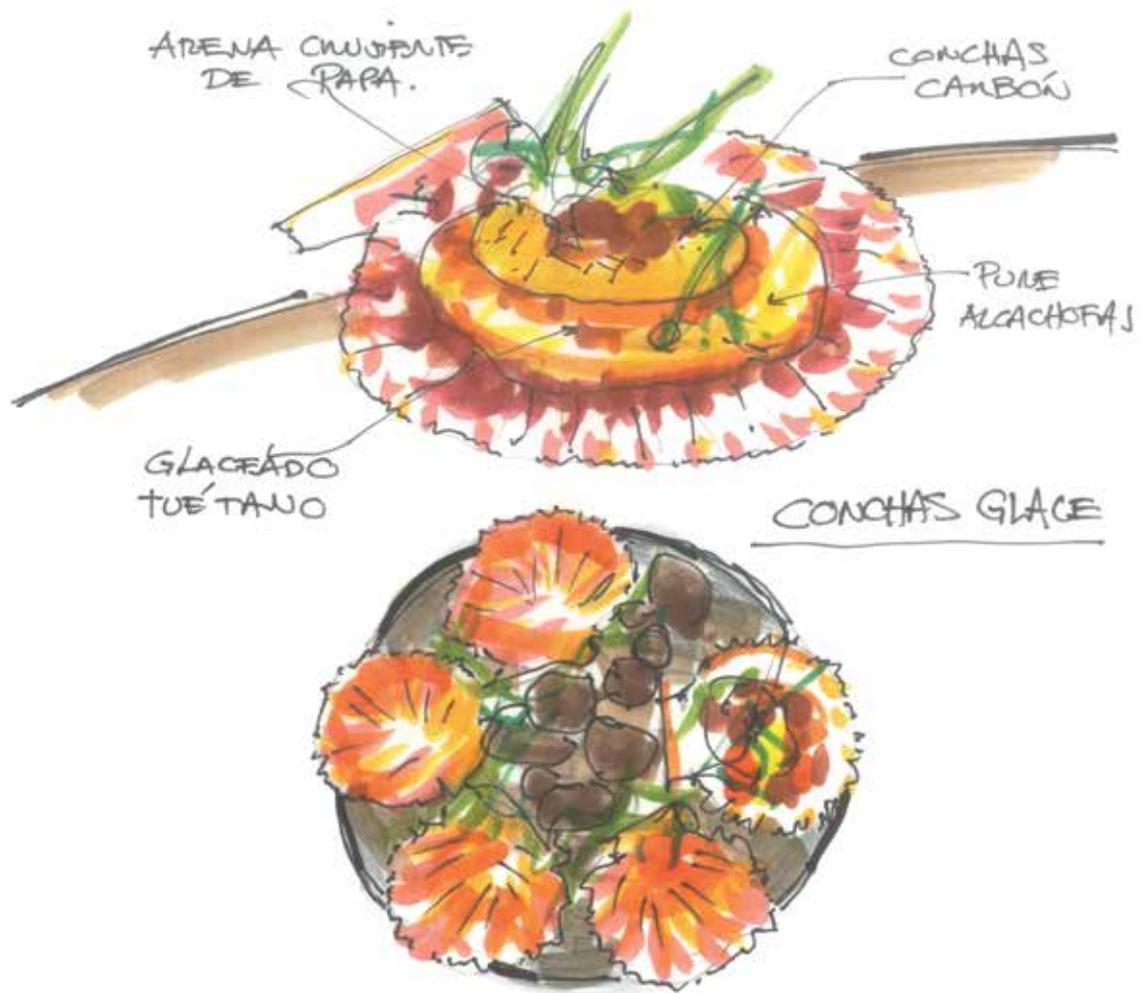
52

navajas al carbón

mantequilla negra cítrica, alcaparras, togarashi, limón brasa.

47





conchas glaze (5 und)

*conchas al carbón, glaseado de túetano y demi – glaze de ave
puré de alcachofas, arena crujiente de papa.*

59

pulpo grill

pulpo, puré de pallares, chimichurri, aceite de pimiento morrón.

55

carrilleras

carrilleras braseadas, terrina de papa, queso feta, cristales de olluco.

44

pastel de choclo

rabo de toro estofado, champignones laminados, cremoso de hongos, polvo de setas, arúgula.

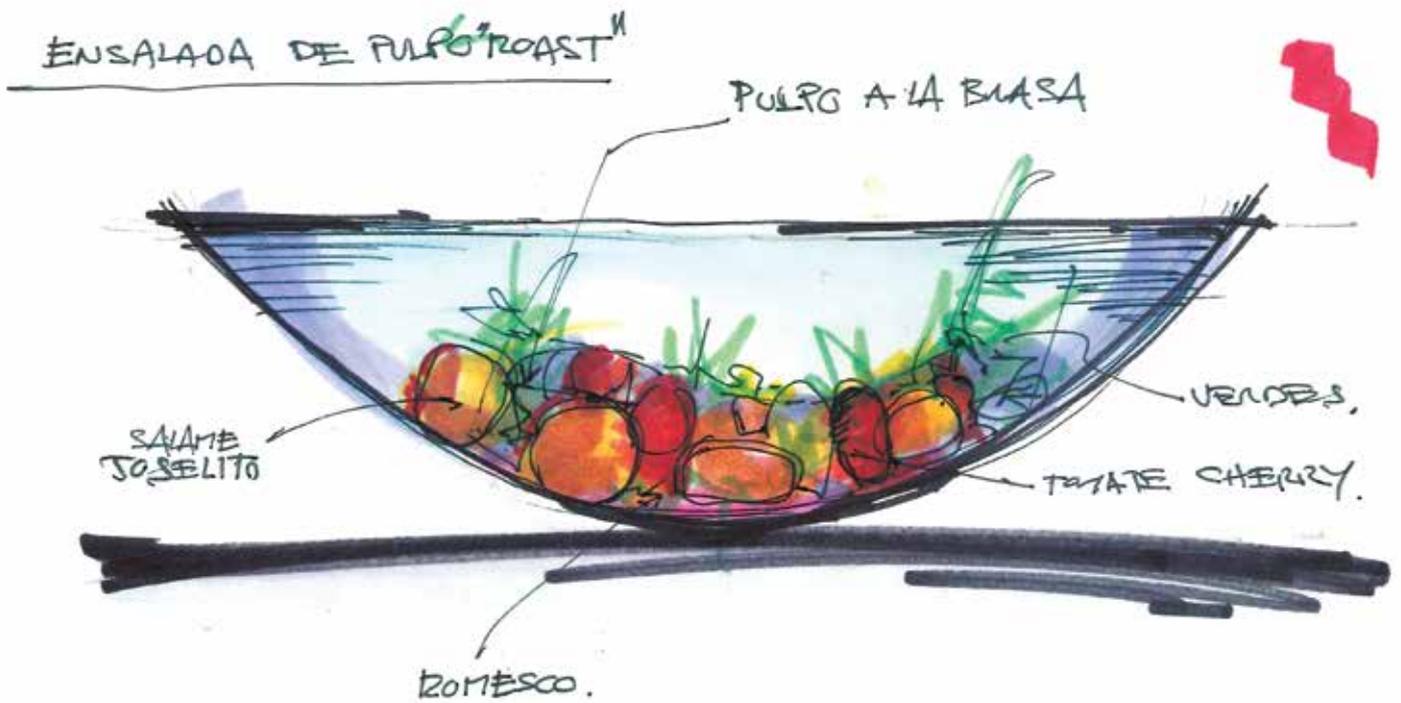
45

mollejas

mollejas de ternera, coliflores, pasas encurtidas, túetano rostizado

44

verdes



ensalada de pulpo "roast"

pulpo a la brasa, salame joeselito, tomates orgánicos, romesco, verdes.

52

quinoa garden

quinoa, zanahorias rostizadas, palta, aceitunas, tomates asados, rabanitos, shallotas, pistachios, vinagreta y mostaza.

43

ensalada de burrata y beterragas

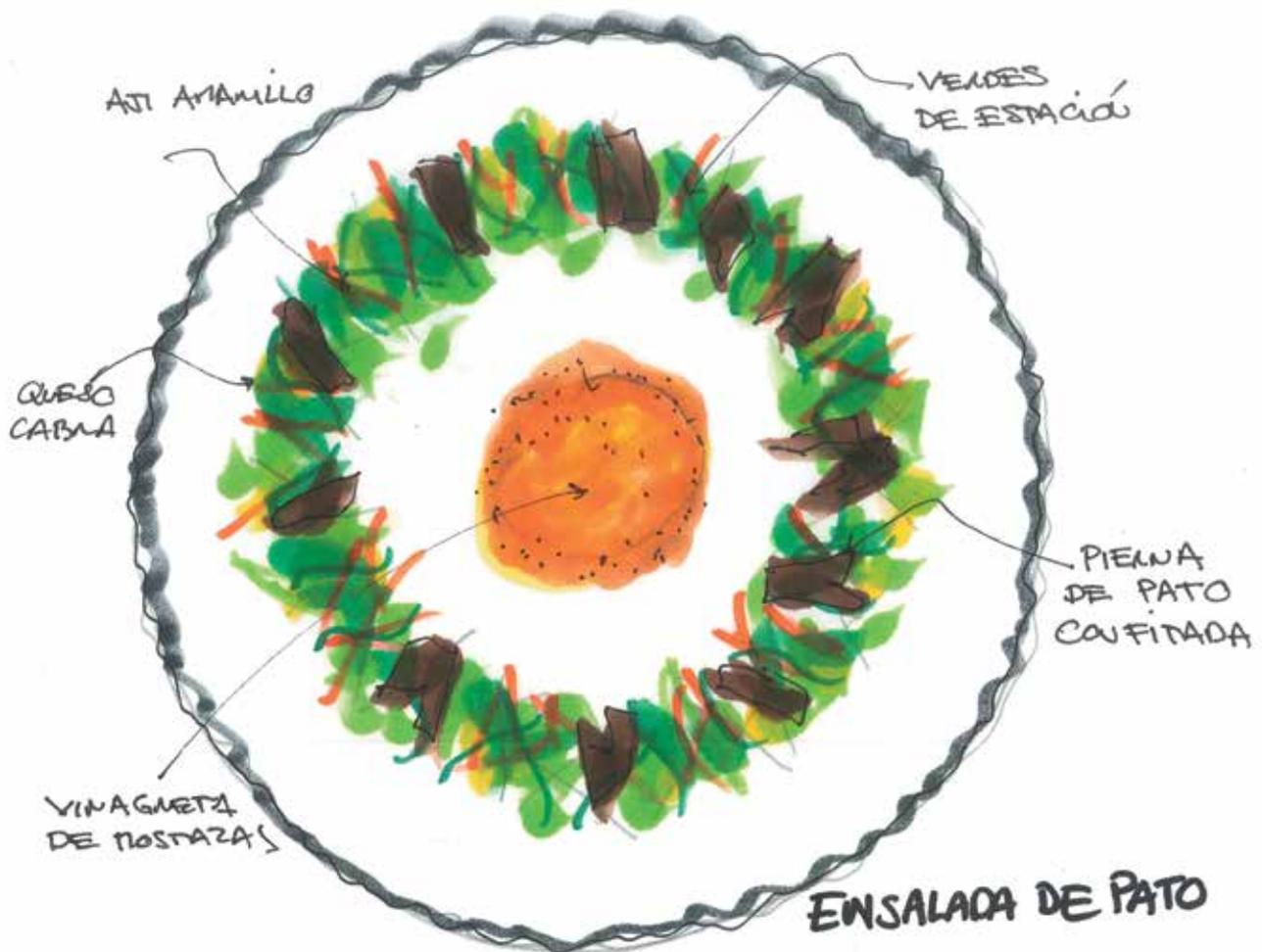
burrata, beterragas a la sal, zapallo rostizado, hinojo, pecanas, brioche grillado, vinagreta de hierbas y pistachos.

44

pato

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

49



arroces & pastas

ravioles de asado

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

49

paella de entraña (2 personas / 30 minutos aprox)

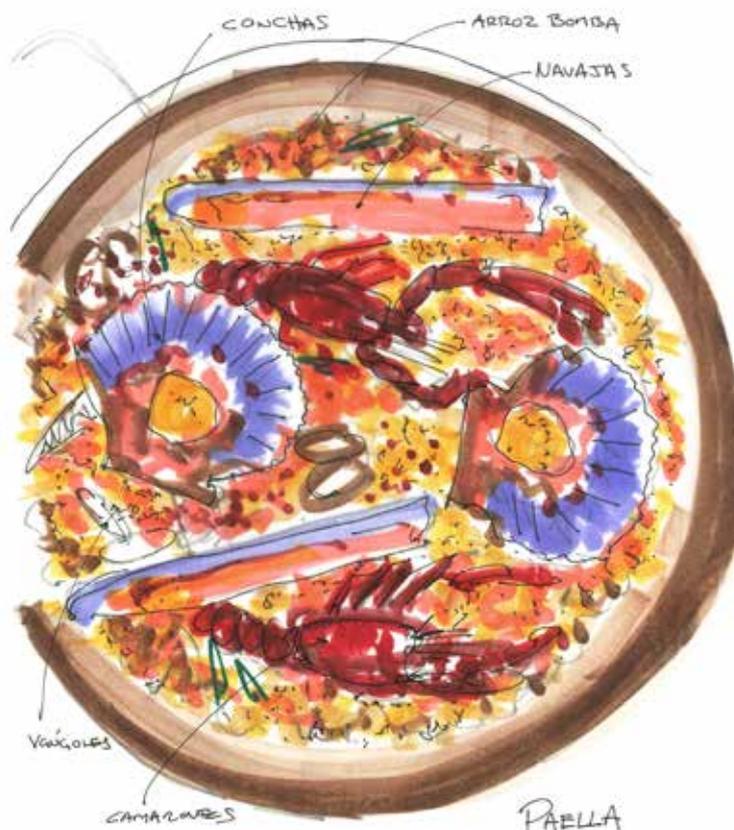
entraña (angus) carbón, tuétano rostizado, shallotas, alioli de rocoto.

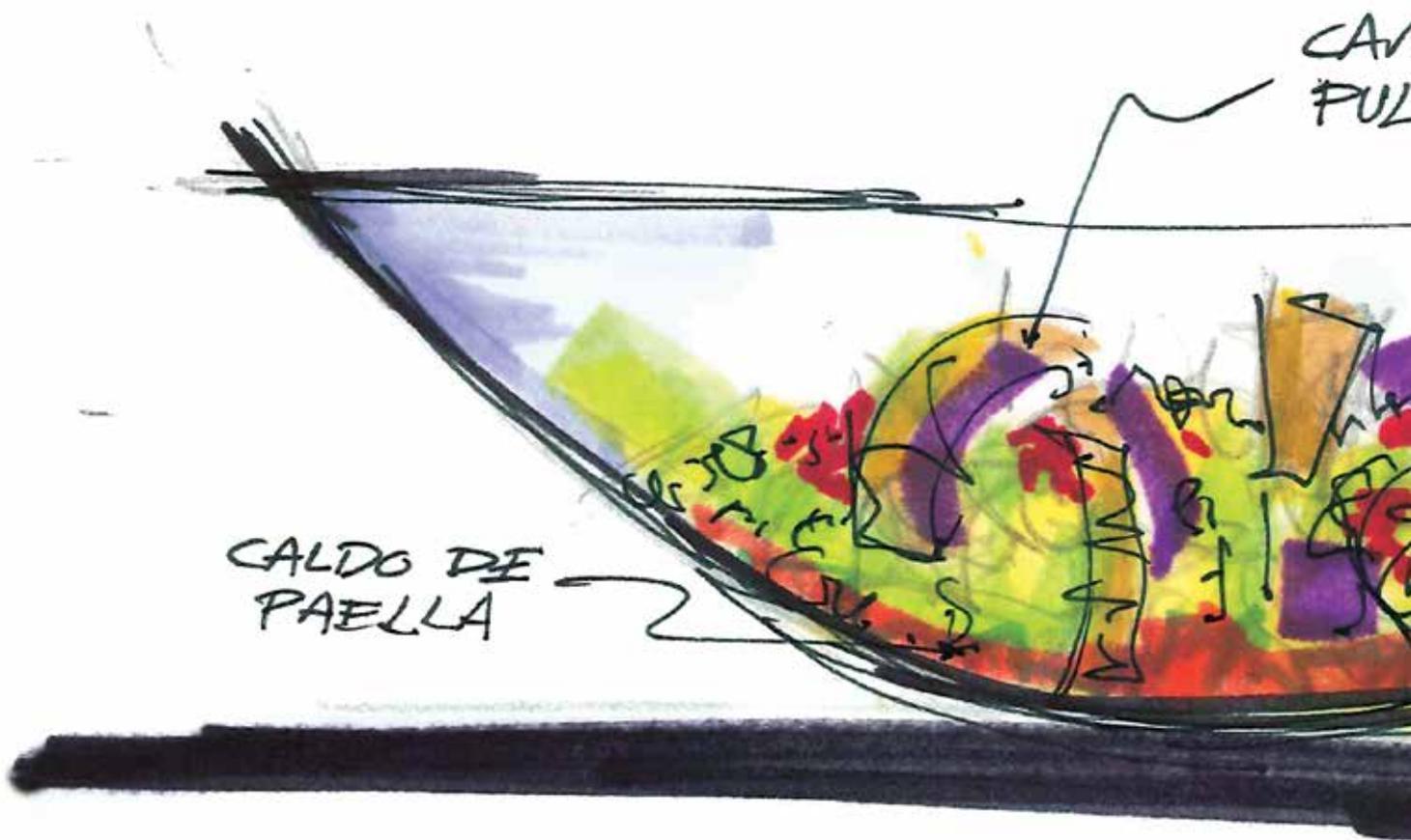
125

paella de camarones (2 personas / 30 minutos aprox)

*navajas, conchas, camarones y sus demás acompañantes.
durante veda de camarones: con langostinos.*

137





seco meloso

langostinos, pulpo y calamares, arroz con sabores a seco norteño, caldo de paella.

54

arroz con pato

arroz chiclayano con sabores a chicha y culantro, pierna confitada, magret, loche, palta.

69

ALBUQUERQUE
SOPAS & CALAMARES



ARROZ
SABONES
A SECO N.

SECO MELOR

arroz con cangrejo

conchas al carbón, chalaca de conchas y alioli de langosta.

66

risotto de camarones

risotto azafranado, camarones a la plancha, bisque de crustáceos.

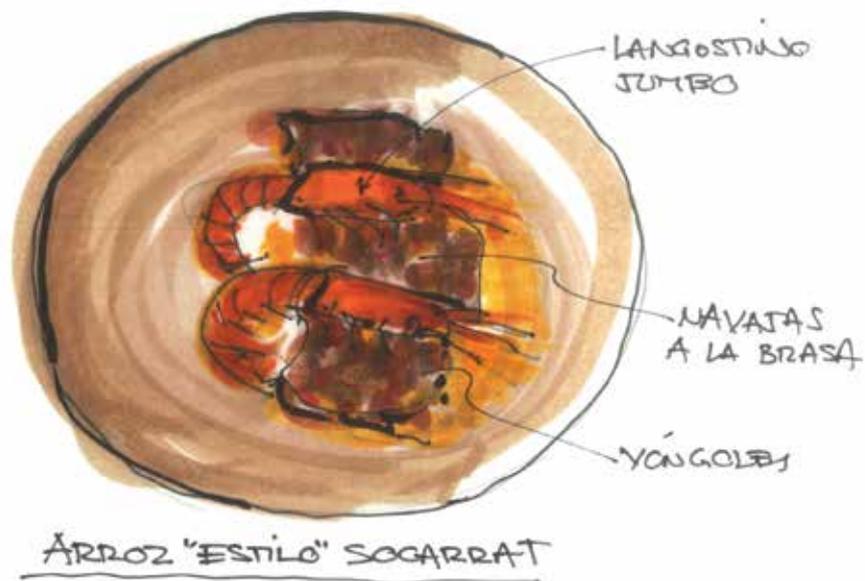
Durante veda de camarones: con langostinos.

69

arroz "estilo" socarrat

langostino jumbo y navajas a la brasa, vongoles, alioli

67



raviol xxi

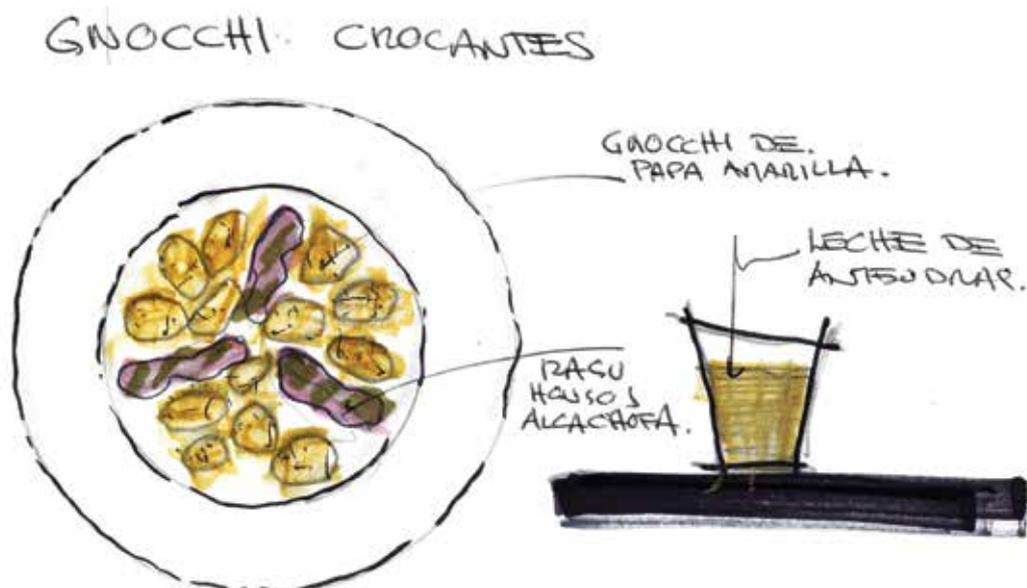
relleno de alcachofas y ricotta, huevo 65 grados, salsa de avellanas, setas y trufas.

48

gnocchi

gnocchis crocantes, ragout de setas, leche de almendras y almendras tostadas.

39



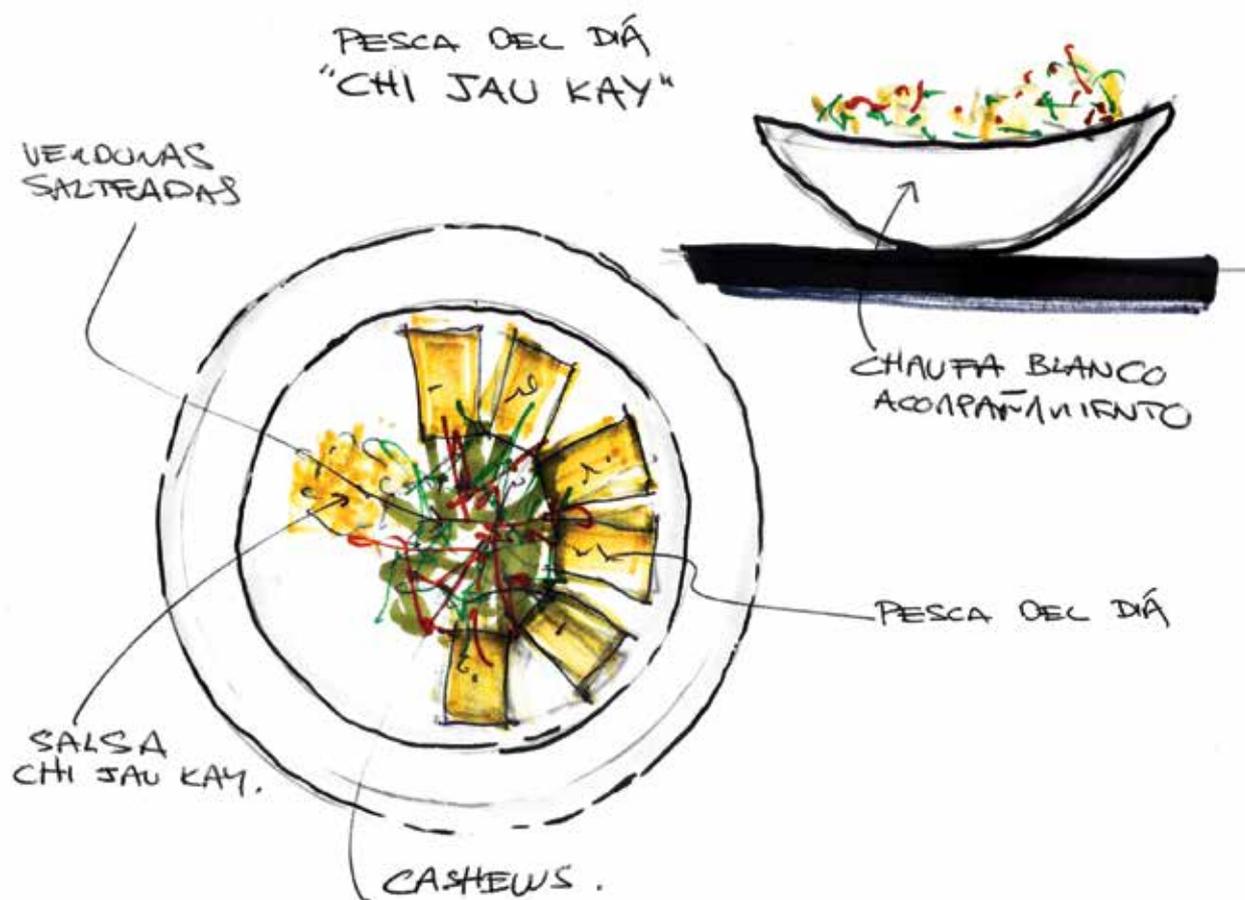
mar

pesca del día: róbalo, corvina, mero o charela

pesca del día estilo "chi jau kay"

pesca del día crocante, cashews, salsa de chi jau kay, verduritas salteadas, chaufa blanco.

68



langosta

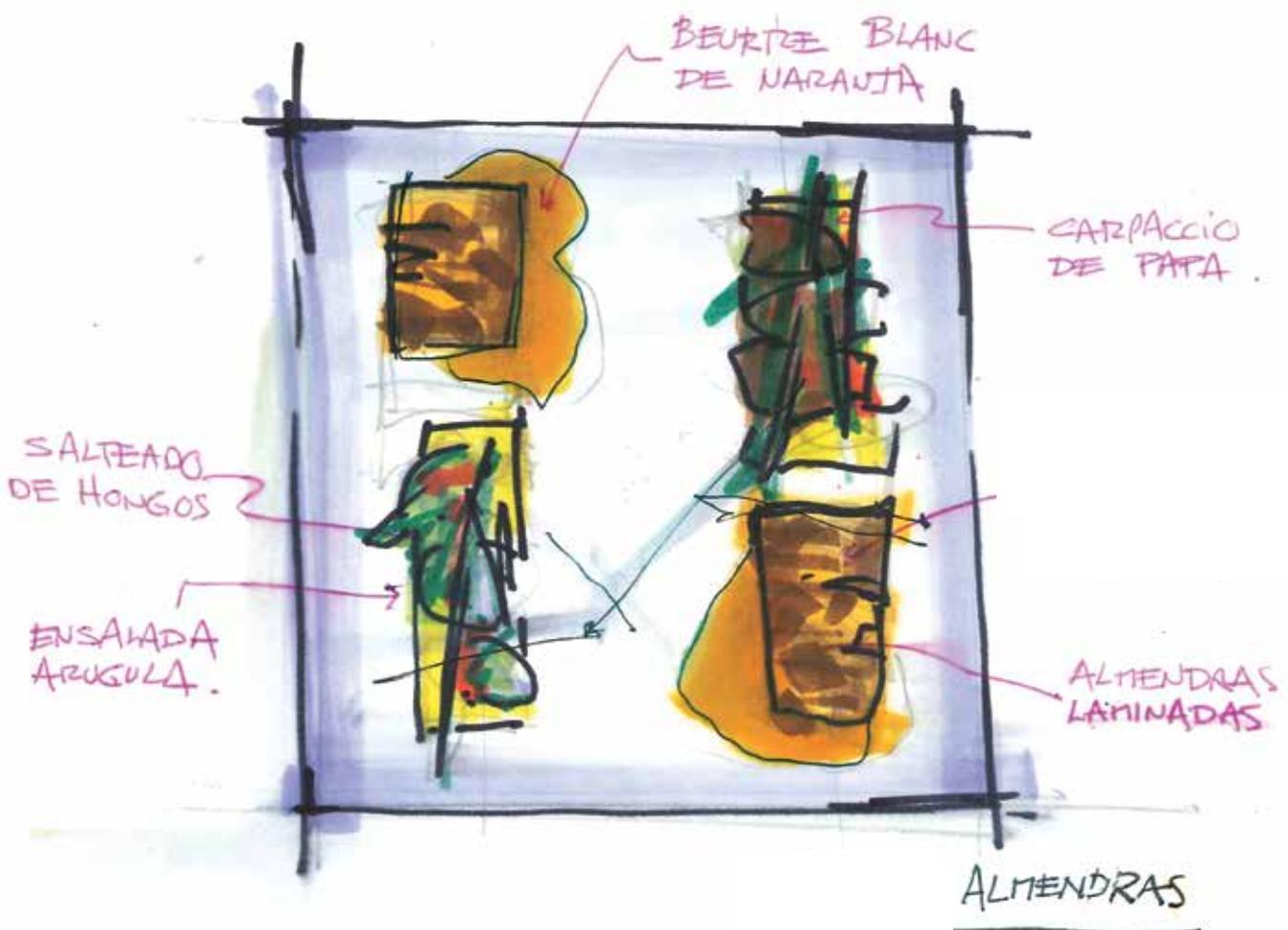
langosta confitada en mantequilla y terminada al grill, espárragos y setas, pasta negra, crema ligera de frutos secos y coral.

87

pesca del día almadrada

pesca del día grillada, almendras laminadas, salteado de hongos, beurre blanc de naranja, pastel de papas, arúgula

68



pesca del día olivar

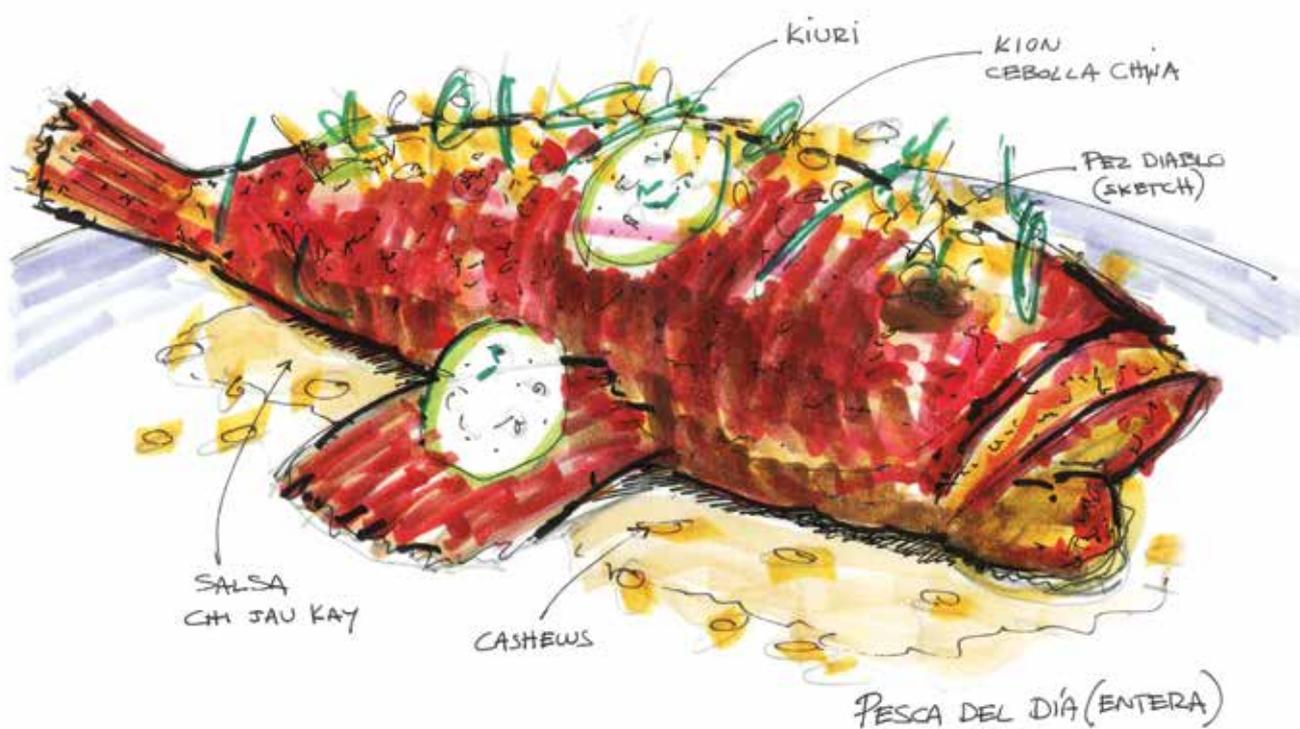
arroz olivado, langostinos brasa, pesca del día, demi-glacé, espuma de parmesano.

68

pesca del día entera

consultar con el personal de servicio.

**precio de
mercado**



pesca del día ibérica

pesca del día plancha, raviolos líquidos de queso manchego, castañas, polvo de jamón serrano.

72

atún brasa

atún a la brasa, dado crujiente de crab cake, milhojas de papa, toffee de mostazas.

67

atún costra

atún en costra de pimienta y ajonjolí, puré de porros, tenkatsu, salsa cítrica al grand marnier, cenizas.

62

salmón miso

piel de rábanos crocantes, piña encurtida y brasa, salsa de coco, lemongrass, kion.

72

salmón pesto

salmón plancha, pesto de tomates, shitakes, crema ligera de espárragos.

68

paiche carbón

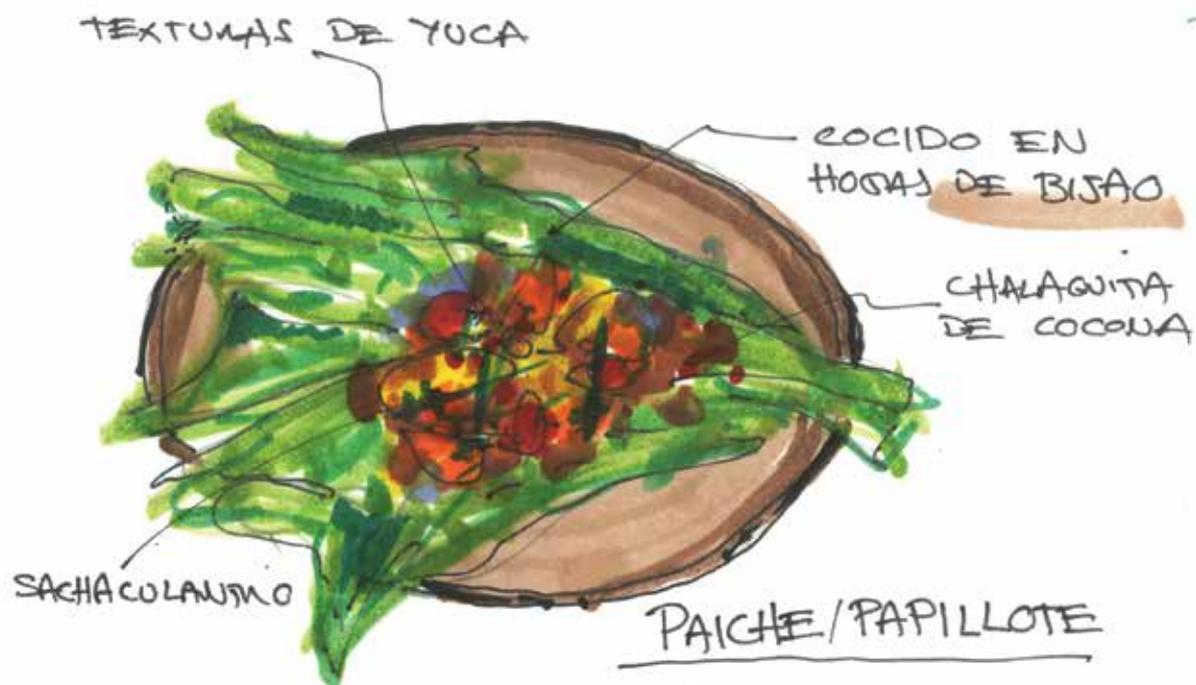
meloso amazónico, cecina, polvo de plátano, ají charapita.

69

papillote amazónico

paiche sudado, chalaquita de cocona, yuca crocante, sachá culantro.

69



campo

lechoncito crocante

lechoncito confitado y terminado crocante, puré de manzanas y blue cheese, salsa de cochinillo, cristales de pera.

77

lomo saltado "4 cortes"

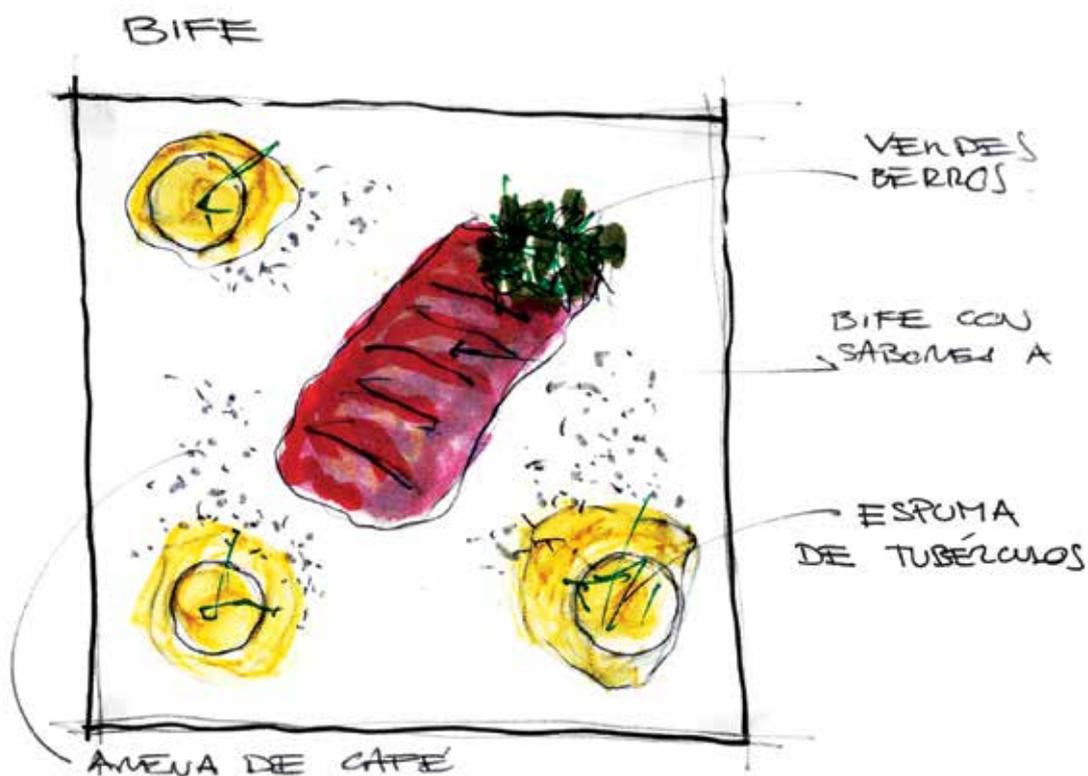
bife, entraña, asado de tira, lomo, jugos de saltado, shallotas, tomates, huevos de codorniz, papas fritas.

104

bife angus brasa

300 grs de bife al carbón, pastel y espuma de tubérculos, arena de café y frutos secos.

120



lomo molle

lomo brasa, salsa de pimienta molle, risotto de queso cabra, virutas de espárragos, croquetas líquidas de setas.

62

ossobuco

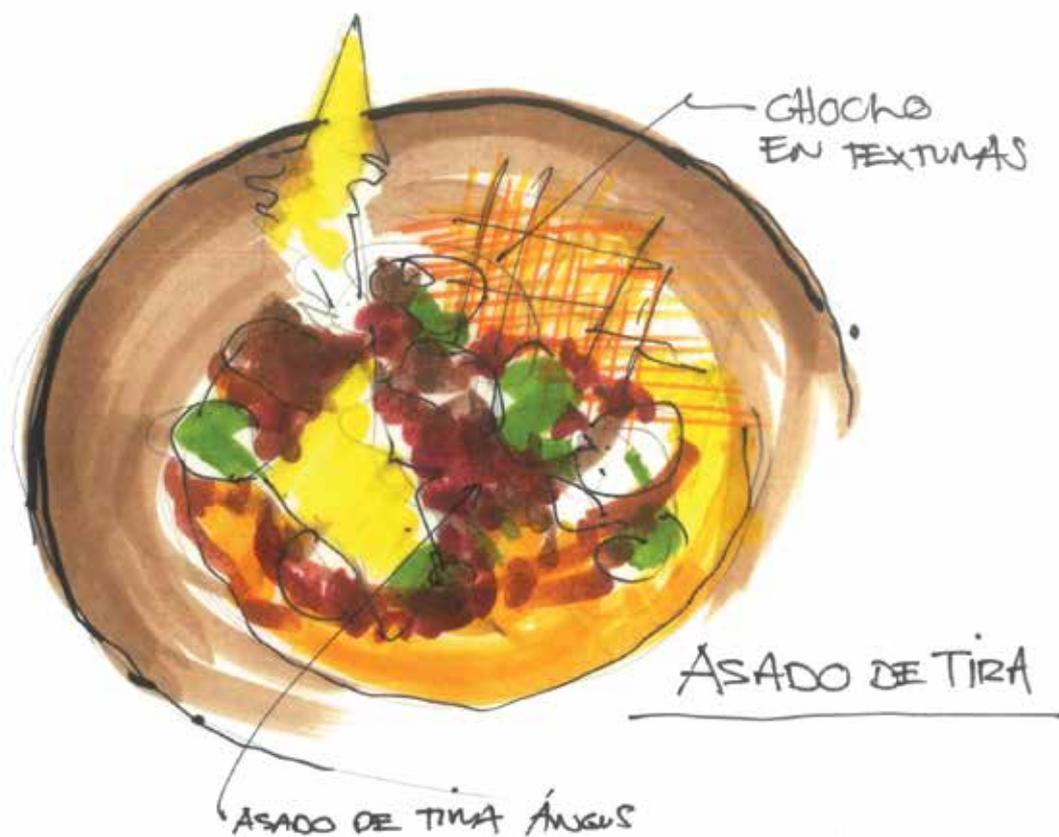
ossobuco de ternera, gremolata, polenta azafranada, teja de pan.

62

asado de tira

asado de tira angus, texturas de choclo, queso de cabra, cenizas.

89

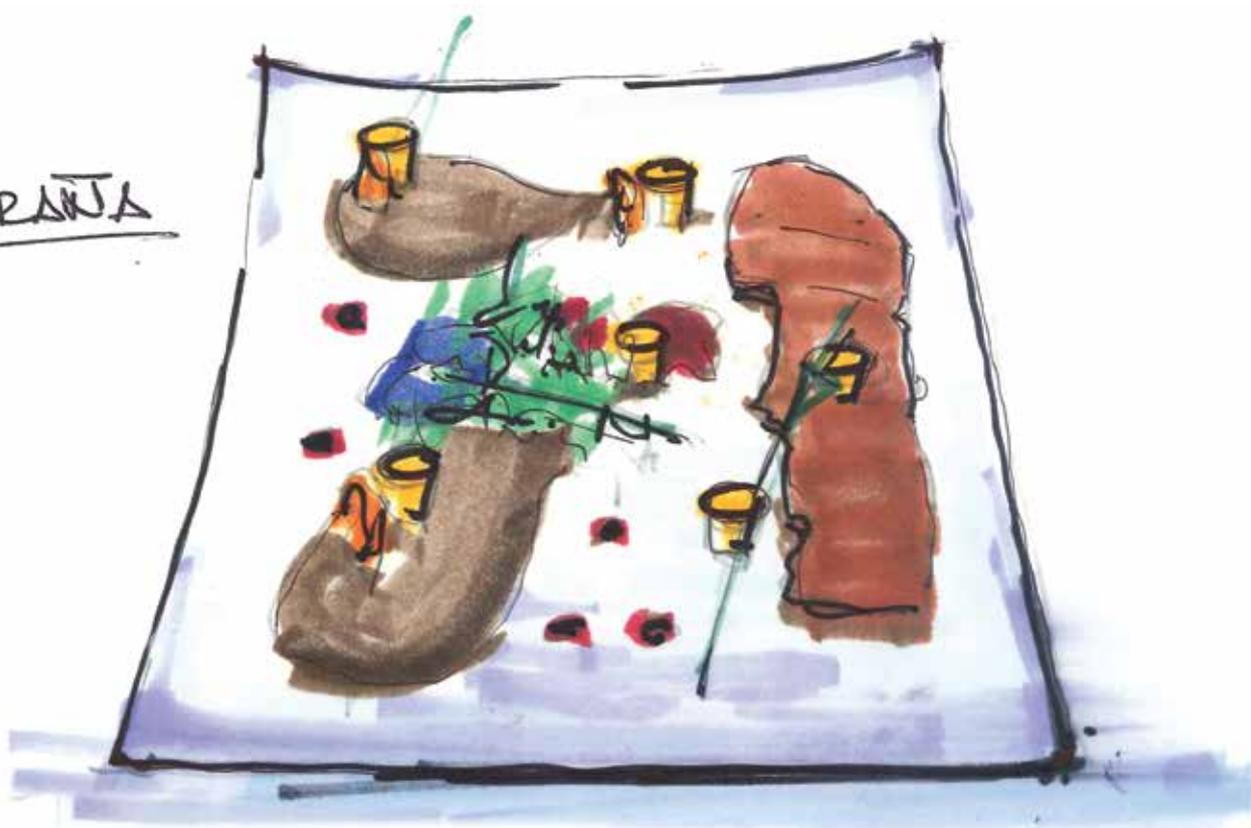


entraña

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

115

ENTRAÑA



LIMA 27

