
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

ceviche costa sierra y selva

62

costa: ceviche tradicional, crema de ají amarillo, camote brulle.

sierra: pesca del día, leche de tigre de aguaymanto, cushuro.

selva: paiche, leche de casho, aceite de sacha culantro, chifles.

ceviche olivo y limón

59

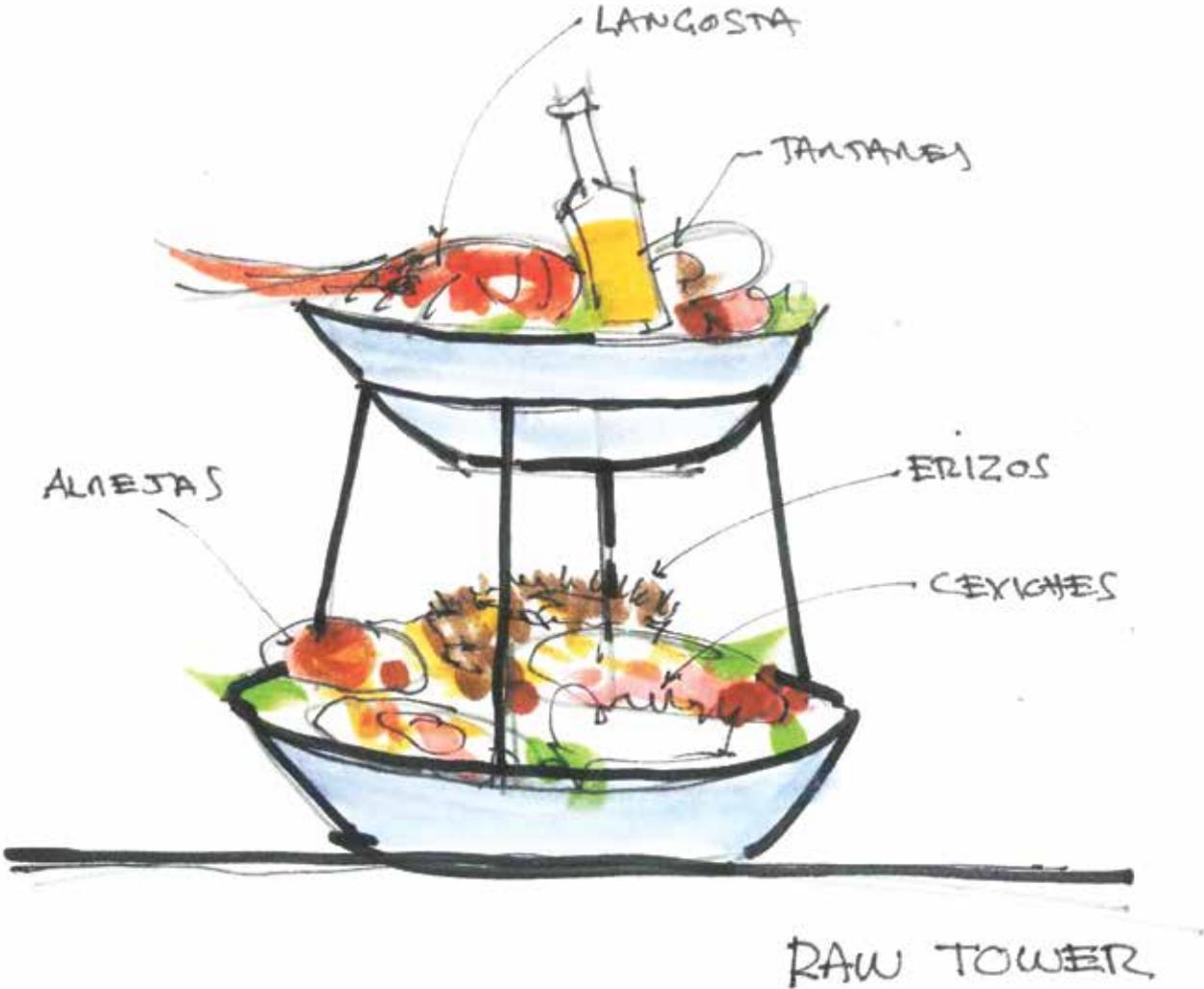
*pesca y mariscos del día, leche de tigre, aceite de oliva, verduritas bb,
cebolla roja, sorbet de limón.*

ceviche asiático

54

atún, leche de coco, lemongrass, kion, granizado de coco.

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



carpaccio de paiche

paiche curado, leche de casho, sachaculanro, castañas.

49

tiradito de pesca del día y conchas

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

52



tartare de langostinos y cangrejo	54
<i>esfera de palta, alcachofa ahumada, crema ligera de kion, romesco, papel de azafrán.</i>	
<hr/>	
tartare de salmón	52
<i>crema de ají amarillo, manzana verde, pecanas ahumadas.</i>	
<hr/>	
steak tartare	47
<i>yema inyectada, salsa vt, papas crocantes.</i>	
<hr/>	
sashimi de kobe	140
<i>cortes de bife "wagyu" (sobre piedra caliente), escamas de sal.</i>	
<hr/>	

entradas

degustación de micro causas

46

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

“black causa”

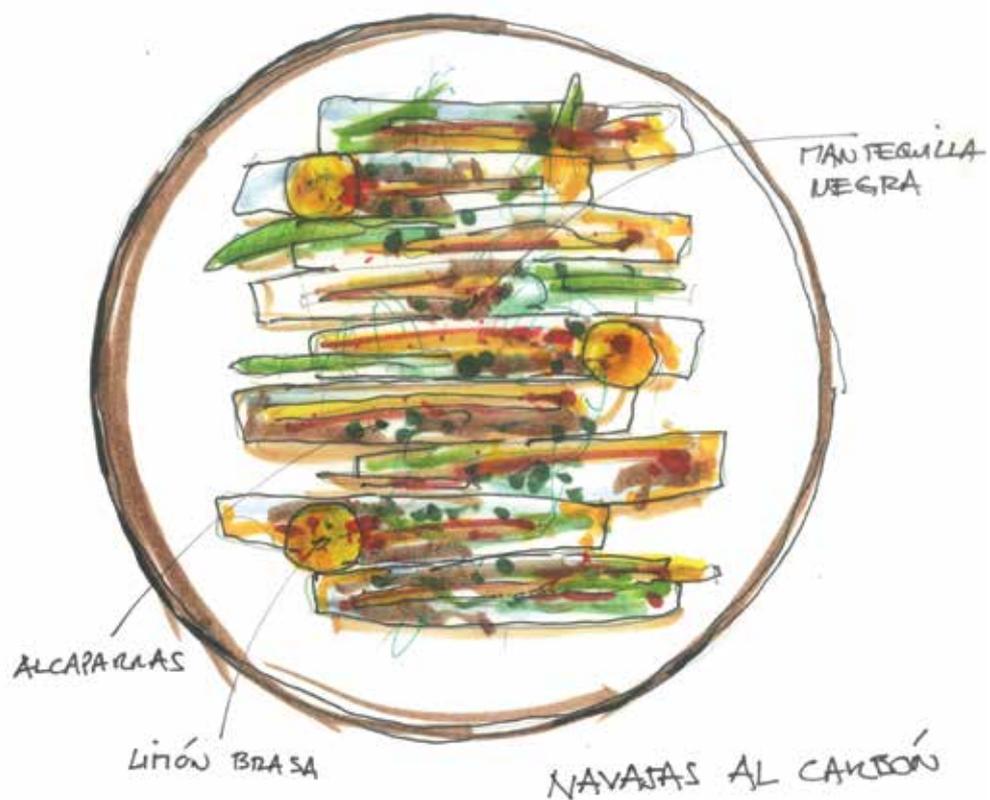
52

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

navajas al carbón

47

escabeche de vegetales, papas crocantes, togarashi, limón brasa.





CINCO CONCHAS
(DEGUSTACIÓN DE CONCHAS BRASA)

cinco conchas

degustación de conchas brasa.

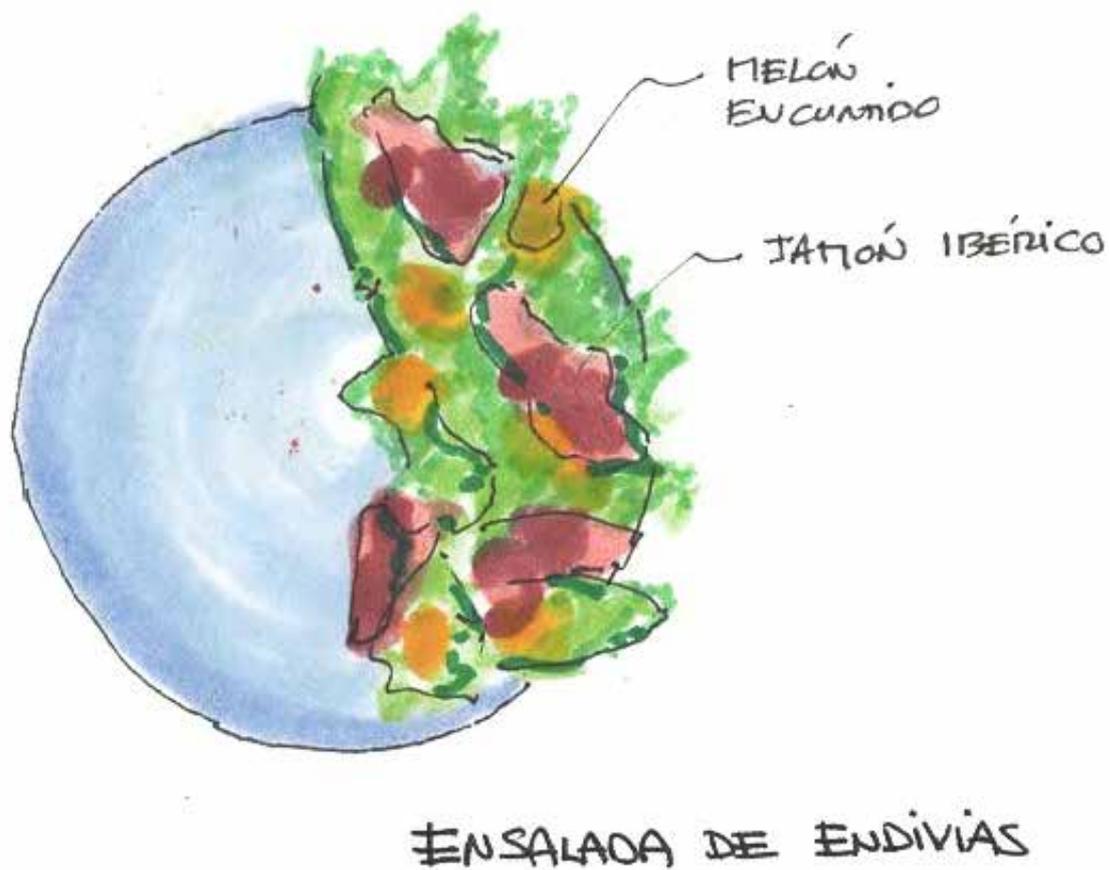
65

pulpo grill

pulpo, puré de paltas, chimichurri, aceite de pimientos.

58

verdes



ensalada endivias

melón encurtido, queso de cabra batido, jamón ibérico, frutos secos.

42

ensalada romana

lechuga romana, salmón curado, vinagreta de cashews, migas de pan cristal, granada frozen.

36

quinoa garden

43

quinoa, zanahorias rostizadas, queso feta, palta, aceitunas, tomates asados, rabanitos, shallotas, pistachos, vinagreta de mostaza.

ensalada amazónica

44

paiche curado, chonta, cecina, palta, aceite de castañas.

ensalada de pulpo roast

55

pulpo al carbón, crema de rábano picante, mango verde, chimichurri, verdes, chía.



ENSALADA DE PULPO ROAST

arroces & pastas

ravioles de asado

49

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

paella (2 personas/ 30min aprox)

145

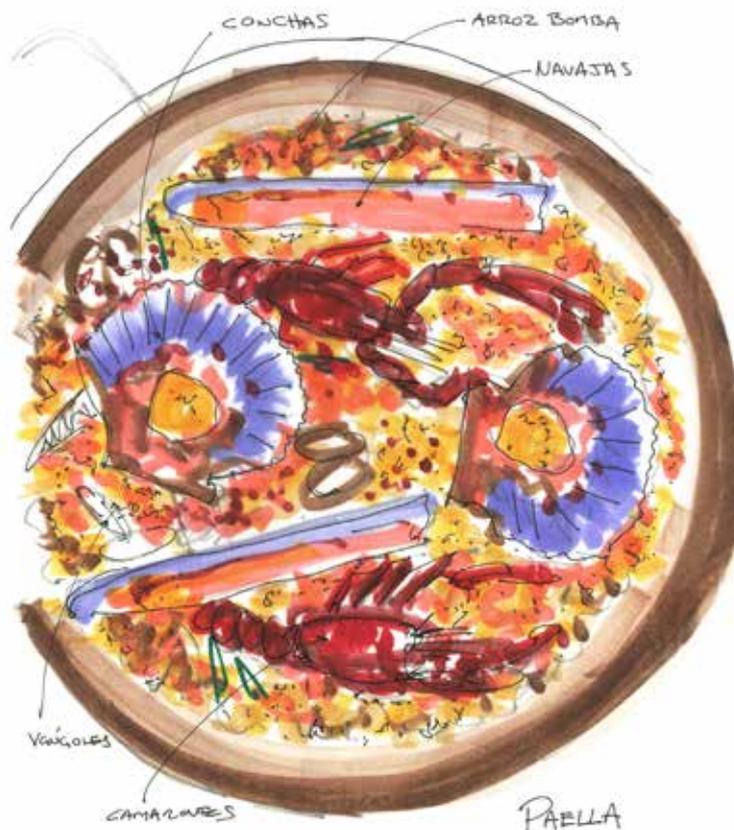
de entraña y tuétano

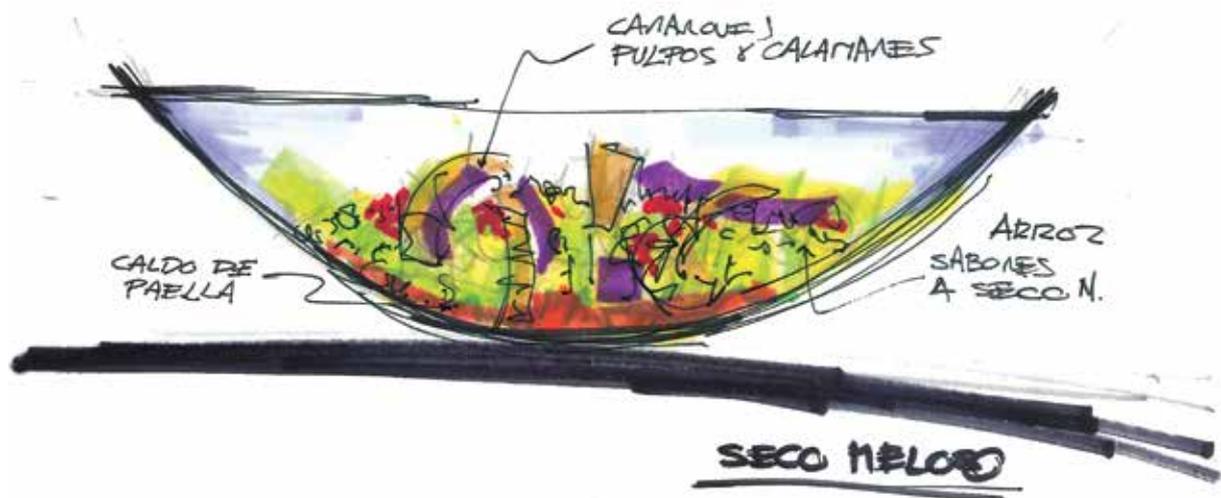
entraña carbón, tuétano rostizado, shallotas, alioli de rocoto.

de mariscos

145

vongoles, navajas, conchas, langostinos y sus acompañantes.





seco meloso

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

58

arroz con pato

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

69

arroz con cangrejo

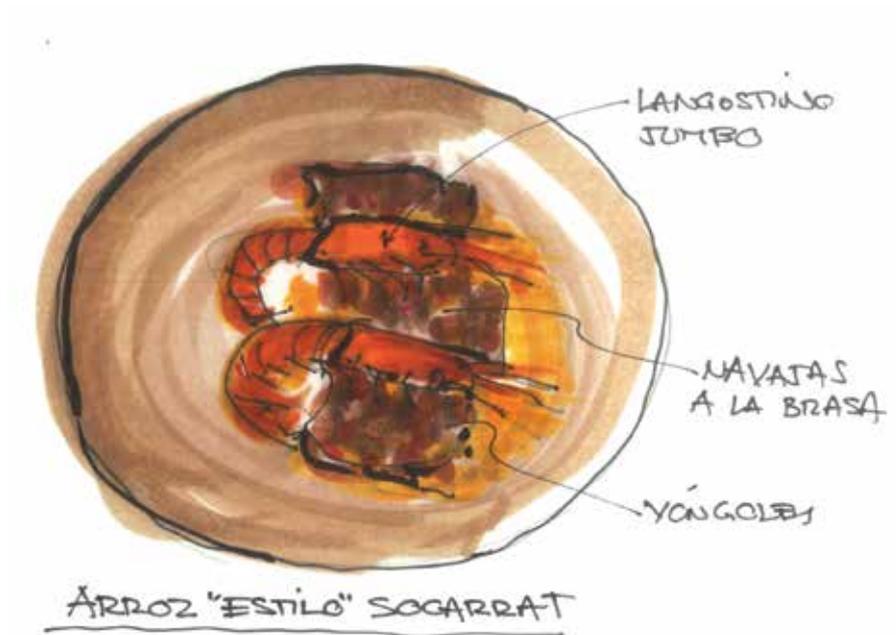
arroz con cangrejo y conchas, chalaca de conchas y alioli de crustáceos.

66

arroz "estilo" socarrat

langostino jumbo, navajas, vongoles, alioli.

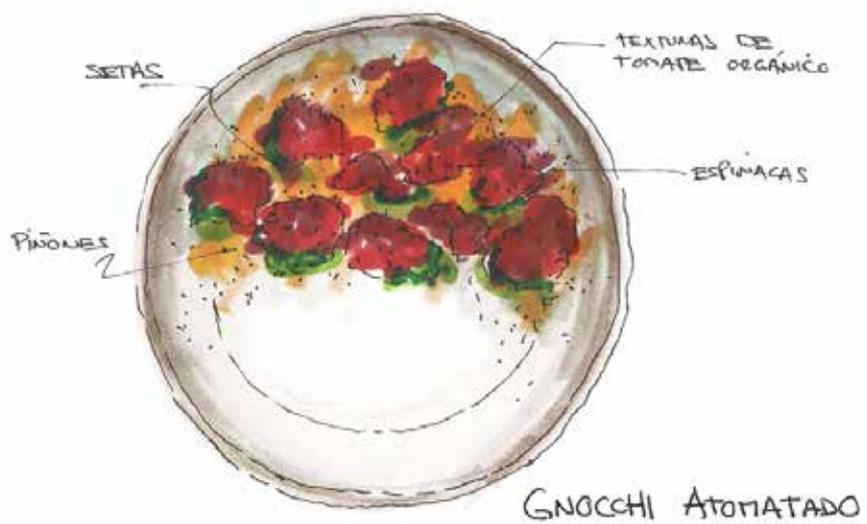
67



gnocchi atomatado

texturas de tomate orgánico, espinacas, setas, nueces, trufas.

42



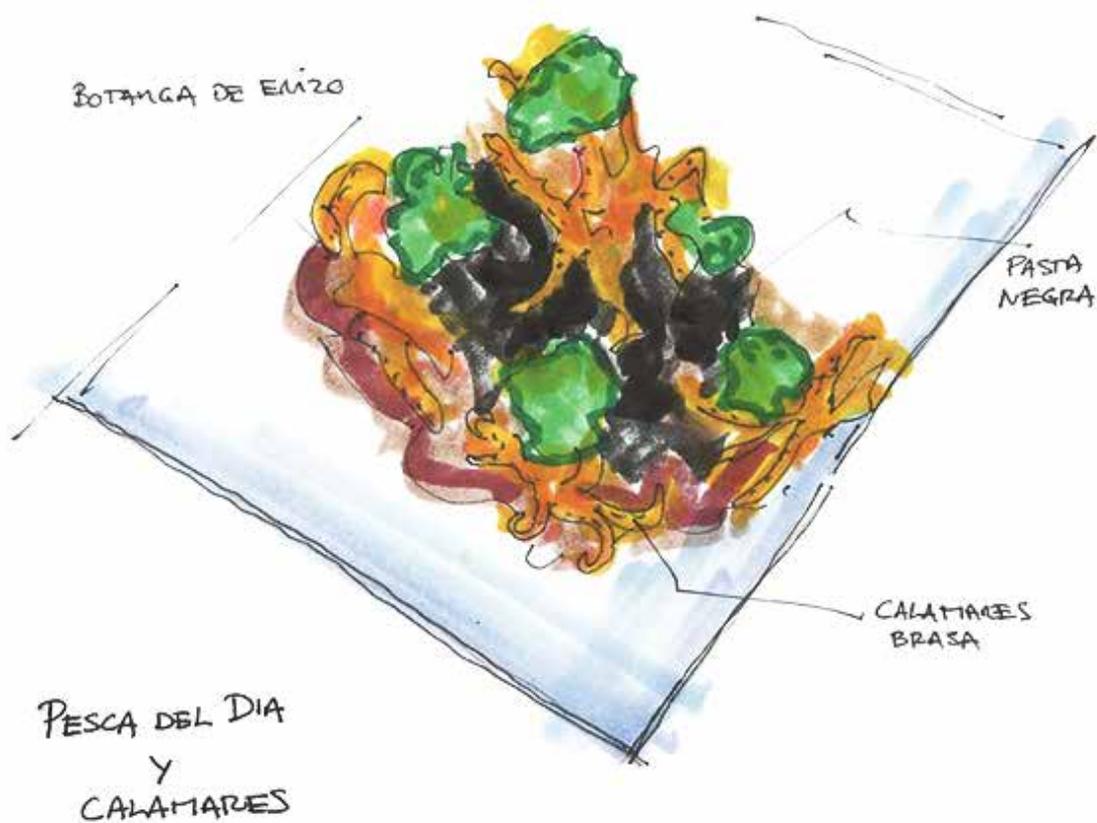
mar

pesca del día: róbalo, corvina, mero o charela

pesca del día y calamares

pesca del día, calamares brasa, botarga de erizo, pasta negra.

74



pesca del día estilo chi jau kay 68
pesca del día crocante, cashews, salsa de chi jau kay, verduritas salteadas, chaufa blanco.

pesca marisquera 68
pesca del día brasa, arroz meloso, navajas, langostinos, percebes, pesto de tomates.

pesca del día almendrada 69
pesca del día grillada, almendras laminadas, salteado de hongos, beurre blanc de naranja, pastel de papas, arúgula.

atún brasa 67
atún a la brasa de carbón, dado crujiente de crab cake, milhojas de papa, manzanas, toffee de mostaza.

atún costra 62
atún en costra de pimienta y ajonjolí, puré de porros, cilindros de piña asada, tenkatsu, salsa cítrica al grand marnier.

salmón miso 72
piel de rábanos crocantes, piña encurtida y grillada, salsa de coco, lemongrass, kion.

papillote amazónico 69
paiche sudado, chalaquita de cocona, yuca crocante, sachaculantro.

campo

lomo saltado "4 cortes"

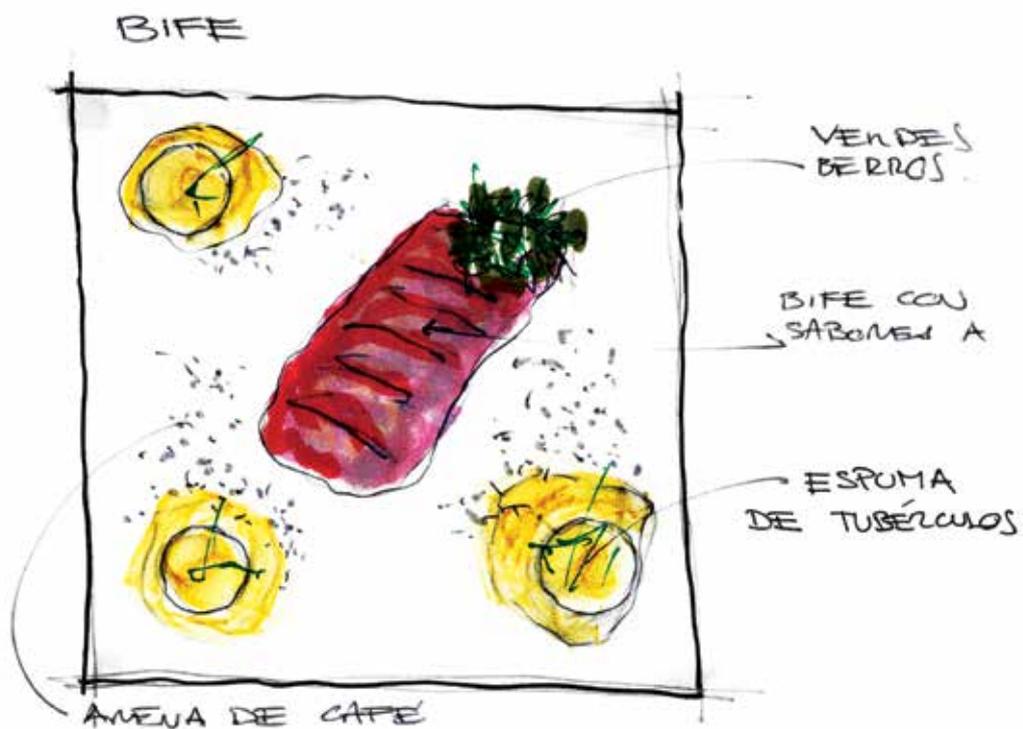
99

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

bife carbón

125

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



cabrito loche

115

cabrito lechal, crema ligera de zapallo loche, queso de cabra, arroz pop.

entraña (certified angus)

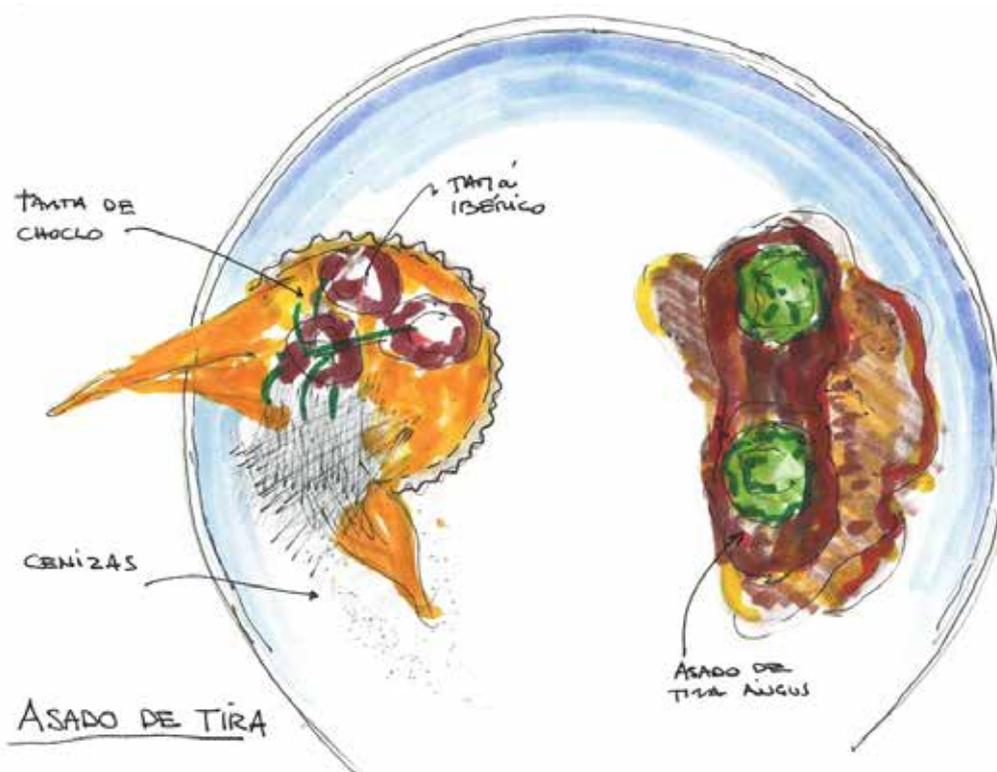
115

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

asado de tira

89

asado de tira (angus), tarta de choclo, queso de cabra, cenizas.



LIMA 27

