

“Dios ha hecho los alimentos,  
y el diablo, la sal y las salsas”

James Joyce.

Permitir la destrucción del medio ambiente es ahora un pecado capital.

Indicadores demuestran que el mar peruano ya sufre las consecuencias del cambio climático y la sobre explotación de sus recursos. Llegó la hora de hacer algo. De nuestro lado y para evitar caer en las llamas del infierno, venimos **calculando** nuestro impacto en base a las emisiones de CO<sup>2</sup> que generamos.

También eludimos el purgatorio, **reduciendo** esas emisiones y procurando mejorar nuestros consumos de energía, promoviendo la pesca responsable, no adquiriendo especies en peligro o con tallas no comerciales, respetando las vedas e introduciendo productos de la acuicultura. A su vez, y sin pretenciones, buscamos ganarnos el cielo **compensando** las emisiones no eliminadas, participando en proyectos de reforestación.

¿Usted cómo nos puede ayudar? Preguntando por la pesca del día y siguiendo las recomendaciones de esta carta.

## PECAÍTOS A LA PARRILLA

### SANTA IRA: Pulpo a la parrilla

Pulpo semental utiliza la ira que le produce estar en las brasas, para combatir el mal. El pecado convertido en virtud se complementa con mantequilla aromática y espárragos verdes. No respetar las talla mínima, es pecado. Durante la veda, no tiene reemplazo.

### LUJURIA FREUDIANA: Calamares a la parrilla

Ardientes cefalopoditas no se cansan de jugar en la parrilla. Sábana de aderezo de anticucho los encubre. Cuando se pierden por allí para hacer de las suyas, langostinos U15 son sus excelentes suplentes.

### Mariscos a la parrilla

Pulpos y calamares se enfrentan en calurosa lucha mientras langostino los arbitra. Portobello, cebolla, tomate y pimienta se meten al ring. Durante las vedas, resignación.

## CONCHAS EN PECAÍTOS

### Conchitas a la chalaca (6u)

Conchitas con sus caparazones al plato. Desnudas y limpias. Chalacas de nacimiento, se codean con rojas cebollas, inmaduras arvejas, ácidos limones, sonrojados tomates, pitucos champiñones y, como no... sabroso toque de ají.

### Conchitas al fuego (6u)

Para ellas, las conchitas, pasar por las brasas no es penitencia, es un placer. Salsa de lomo con influencias orientales (sillao, kión y ostión) busca hervir en su regazo. Ajo crocante y perejil también curiosean por allí.

### Conchitas a la parmesana (6u)

Si bien llevan apellido italiano, su pecado es tan peruano como el cebiche. Queso parmesano fundido con mantequilla en la gratinadora, adorna a estas jugosas conchas previamente humedecidas con salsa inglesa y vino blanco.

## PECAÍTOS AL PEROL

### Wantanes Capitales

Tímido cebiche de mariscos oculta sus encantos dentro de atractivos wantanes. Cálida crema de ají amarillo lo obligará a mostrarse, mientras la leche de tigre suspira.

### Cebiche frito

¿Cómo quitarle protagonismo al lenguado? Se preguntó la cachema. Clásico cebiche que, de puro atrevido, terminó en el perol.

### Yuquitas Capitales

Pulpos y calamares sumamente inocentes, terminan enyucados. Cremas de perejil y rocoto salen al rescate, pero igual, ¡yuca pa' todos!

### Tequeños Capitales

Triángulos de wantan en número suficiente -6- holgazanean en cálidos aceites vegetales. El relleno es de puro langostino ligado con huevo, sal y pimienta.

### Tequeños de pulpa de cangrejo

Protegidos por la masa de wantan, pulpa de cangrejo, queso crema y parmesano, contubernan. Salsa de algún lugar del mediterráneo se colude.

### Uñas de cangrejo

Las fuertes y musculosas uñas del cangrejo no fueron suficientemente aguerridas para liberarse de las redes. Al natural o a la milanesa, piden no usar cubierto por respeto.

### Soberbios langostinos

Enormes y descubiertas colas de langostino jumbo fritas al pankó, intentan moderar su culpa con salsa de maracuyá. Puré de camote figonea.

### Camarones a la milanesa

La soberbia de estos camarones no tiene límites, son de Ocoña, pero insisten en llevar apellido italiano. ¿Cuál es la verdad de la milanesa?

## MÁS PECAÍTOS

### Pulpo al olivo

Humildes láminas de pulpo se bañan en aceite de oliva. La aceituna soberbia como ella sola, presenta dos salsas.

### Almejas capitales

Frescas almejas desean tener más protagonismo. Para ello se bañan en limón y se perfuman con aceite de oliva.

### SENTIMIENTO DE CULPA: Colas de camarón o langostino

Ya sea que elija el aderezo de anticucho, al vino blanco o salteadas en aceite de oliva, el pecado siempre trae cola. En veda la culpa es mayor.

## LA CAUSA DEL PECADO

### Causa con pulpo a la parrilla

Este sí es el matrimonio perfecto. La causa es un plato de bandera nacional y el cálido pulpo a la parrilla representa a la casa. Finas hierbas sellan la unión.

### Causa con langostinos a la parrilla

La causa por la que los langostinos están iracundos, es la presencia de zanahoria, apio, zucchini, champiñones, tomate confitado y queso crema. Guacamole observa.

### Causa de camarones

Papa ayacuchana intenta controlar a lujuriosos camarones llegados de Ocoña. Cama de mayonesa de coral soporta la afrenta. La palta y el huevito son simples notarios.

### Papa a la huancaína marina

Papa a la huancaína se une a la causa aunque no sea causa. Pescado al perol quiere ser su causita y se mete al plato.

## VIRTUDES CAPITALES

Dícese de aquellas siete cualidades con las que se combate al pecado

### **DILIGENCIA: Cebiche Mandela**

“Sin prisas, pero sobre todo sin pausas ha sido esa batalla contra la tara humanitaria del racismo”, afirma nuestro admirado Nelson. En la gastronomía debe parar ¡YA!. Grandes dados negros de atún revolcándose entre jugos afro asiático latino caribeño americanos. Cebolla, choclo, camote y punto de ají, van de todas maneras.

### **GENEROSIDAD: Cebiche Capital 3 x 3**

Lenguados, salmones y atunes invitan a ácida fiesta a las tres cebollas: blanca, roja y china; y a los tres ajés: amarillo, limo y rocoto. Yuyos avariciosos se sorprenden con la generosidad del plato.

### **PACIENCIA: Cebiche Gandhi**

Entrometidos polvos de curry y mango chutney causan la ira de dados de chita, langostinos y calamares. Durazno, champiñones y cebolla blanca dan el toque de paciencia al asunto.

### **CASTIDAD: Cebiche del día**

Los votos de castidad los mantuvieron a la sombra de los famosos. Ahora el destino le pide a la pesca del día más presencia.

### **TEMPLANZA: Tiradito de atún**

El temple del atún queda manifiesto cuando hecho láminas, se deja bañar por golosa salsa mestiza de miel de abeja, aceite de oliva, salsa de ostión y jugo de naranja. Champiñones y espárragos acompañan.

### **CARIDAD: Tiradito de lenguado y salmón**

Salmón le pide al lenguado que por caridad, la deje entrar al plato. Cama de palta y salsa oriental ven a la dupla con envidia.

### **HUMILDAD: Tartare de salmón, lenguado y pulpa de cangrejo**

Salmones, lenguados y pulpa de cangrejo se dejan humildemente bañar por salsa de ostión, miso y aceite de ajonjolí. Soberbias tortillitas de maíz son las adecuadas para servirse.

## PECADO ORIGINAL

Todo se inició con el primer bocado.

Aquí en Perú la tentación se disfraza de cebiche tradicional.

Entiéndase, pescado fresco, buen limón, cebolla roja viva y un punto de ají.

El acompañamiento, choclo, lechuga y camote glaseado, otorga sin penitencia el perdón.

Cebiche de lenguado / con pulpo / mixto

Tiradito de lenguado clásico /crema de ají amarillo / 1/2 - 1/2

Cebiche o tiradito con pescado del día

## PECADOS LÍQUIDOS

### Chupe de camarones

Puras colitas de camarones nadando en un concentrado de coral.

Arroz reventado, papa amarilla sancochada y huevo escalfado,  
son espectadores de este atrevimiento criollo.

Si quiere sin coral háganoslo saber.

### Chupe de pescado

Filete de blanco pez en trozos, flota sobre un concentrado de coral.

Los espectadores son los mismos de arriba.

Si quiere sin coral háganoslo saber.

### Chilcano de pescado

Láminas de lenguado yacen en los fondos de un concentrado de 'huesos marinos'  
y verduras. Culantro y cebollita china dan aroma.

### Sudado de filete de chita

Filete de chita despojado de su piel entra a un sauna de verduras y vino.

Para subir el temperamento, un toque de coral. Arroz es su inseparable complemento.

Si quiere sin coral háganoslo saber.

## NUESTROS PECADOS

### **IRA: Atún a lo Karp**

Atún hecho trozos se emborracha con salsa andina de olluco, ají mocho, orégano, salsa blanca y un toque de crema. Arroz con alcaparras, queso parmesano, cabello de ángel y juliana de zanahoria confirman el “más te pego, más te quiero”

### **SOBERBIA: Risotto a la Bonaparte**

Pitucos arroces (arbóreos) cristalizados en aceite de oliva, vino y hierbas aromatizadas, atraen a sus soberbios pares peruanos, camarones de Ocoña.

### **GULA: Chita Pantagruélica**

Goloso filete de chita a la parrilla sobre una cama de seductoras papas panaderas. Papas panaderas: papas cortadas en hojuelas fritas al perol, empapadas en crema y vino. Salsa suave de ajo y legumbres, complementan este manjar.

### **LUJURIA: Fettuccine a lo Casanova**

¿Cómo hace el fettuccine para tener en su regazo a lindas colas de langostino, dejando a pulpo marido hecho trizas, a calamares envidiosos, a conchas de abanico esperando su turno y a pez espada masculando su derrota? El secreto, salsa de pimiento y ardiente rocoto.

### **ENVIDIA: Marmita de camarones a lo Caín**

Colas de camarones con sus pares langostinos y trozos de blanco pez, se envidian en tremenda fiesta de mar y río. Polvos secretos, vino, tomate, zanahoria y poro en juliana recrean un sabor nuevo. Complemento: arroz con choclo.

### **AVARICIA: Pescado Rockefeller**

Filete de pescado enrollado y apanado, entre sus gajos atesora mantequilla aromatizada y mostaza dijón. Picante de zucchini quiere hacer de banquero. Arroz con choclo completa esta acaudalada aventura.

### **PEREZA: Langostinos y calamares congresales**

Langostinos y calamares salteados con vino blanco y coronados con una salsa de queso crema y tomillo, se relajan con arroz al olivar o fettuccine.

## NUEVOS PECADOS

### **INFIDELIDAD: Pez espada a la parrilla**

Pez espada con toques de mantequilla aromática al grill, intenta “sacar los pies del plato”.  
Crítica mirada de risotto de champiñones, hongos y vino tinto, no lo amilana.

### **“TRABAJOLISMO”: Pez espada hiperactivo**

Pez espada trabajó toda la noche en su marinado, ahora de día, trabaja en su apariencia.  
Risotto de calamares en su tinta intenta hacerle el pare, pero el filete no se deja.

### **CODICIA: Pescado Vladi**

Ambicioso filete de pez blanco acapara sobre sí, a preciosos langostinos, champiñones,  
conchas de abanico, vino blanco, crema y estragón. Arroz con choclo quiere su tajada.

### **VANIDAD: Salmón a la parrilla**

Guapísimo filete de salmón con toques de limón a la parrilla, es bañado en salsa  
menier de alcaparras a la crema. Risotto de legumbres de la casa lo engalana.

### **IMPACIENCIA: Atún a la parrilla**

Atún espera en las brasas con impaciencia juntarse con ensalada de garbanzos y palta.  
Puntito de rocoto, aceite de oliva y limón, humedecen esta guarnición.

### **INTOLERANCIA: Chita acriollada**

Intolerante es pensar que no se puede cambiar, por eso chita se baña en sudado  
y se perfuma en cebiche. Arroz con mariscos también se atreve y adquiere sabor de chupe.

### **PASIVIDAD: Quinotto de mariscos**

Pasivos arroces arbóreos se dejan invadir por orgullosas quinuas del ande.  
Pulpos, calamares y langostinos, no se quieren perder la conquista.

### **ADULACIÓN: Langosta a la parrilla**

La langosta tan adulada, dejó de tener los pies sobre la tierra.

## PECADOS COMUNES

### Filete de chita al ajo crocante

Gran filete de chita que previo descanso en nuestras brasas se deja acariciar por mantequilla y ajo crocante. Legumbres salteadas chismean.

### Filete de chita al limón

Filete de chita a la parrilla es desbordado por salsa de limón a la crema. Legumbres salteadas en las mismas.

### Filete de chita a lo macho

Este filete sí que es macho y se enfrenta sin miramientos a mariscos ensalzados con coral. Arroz hace de mediador.

### Arroz con mariscos

### Chaufa de mariscos

### Tacu Tacu de pallares

### Saltado de la casa

Calamares, conchas, langostinos y pez espada abren sus mentes y se sumergen en el tradicional saltado. Papas fritas van de todas maneras.

### Charella gratinada

Charella se confiesa en el gratinador con puré y salsa de pulpa de cangrejo.

## SIN PESCADO CONCEBIDO

Para los que no conciben el pescado ni nada que provenga de nuestro rico mar, perdonándoles el pecado de ante mano, les sugerimos las siguientes penitencias:

### Cuy andino

Igual que nuestros pescados, el cuy viene en “filetito” acompañado de salsa de huacatay, papas cóctel al horno y pastel de olluco.

### Lomo de la casa

El lomo es lomo. Sea a la parrilla en salsa de miel de módena y acompañado de ensalada César con hojuelas de yuca o presente como el clásico saltado peruano.

### Cochinillo sellado al horno

El cochinillo llega como otra opción. Bañado en salsa de cerveza negra, kión y romero, entra al ruedo acompañado de papas cóctel al horno, berenjena y tomate confitado.

## PECADOS VEGETARIANOS

### Ensaladas

Ensalada fresca, César, de garbanzos

### Cebiche de champiñones

### Legumbres a la parrilla

### Fettuccines castos

Fettuccines sin los perezosos o lujuriosos mariscos.

### Risottos virtuosos

Risotto de legumbres sin el vanidoso salmón.  
Risotto de champiñones sin el infiel pez espada.  
Quinotto sin los pasivos mariscos.

## LOS IMPERDONABLES

Son diez como los mandamientos y no tienen perdón, salvo el que usted inconscientemente, les otorgue.

### Soufflé de chocolate

Bola de helado de vainilla no puede evitar derretirse ante iracundo chocolate hecho soufflé.

# PESCADOS CAPITALES

LIMA - PERÚ

## Tarta de lúcuma

Protegida por capa de chocolate y galleta de vainilla vanidosa tarta de lúcuma y queso philadelphia, no pasa desapercibida.

## Mousse de chirimoya

Peruanaza y lujuriosa chirimoya buscó novio francés en Internet. Su hijita es de buena mezcla, dulce y cremosita.

## Rollos de cheese cake de maracuyá

Avariciosos rollos acaramelados guardan todo el cheese cake de maracuyá que pueden. Trío de leches los hace resbalar.

## Pye de frutos secos

Golosas almendras, pecanas y castañas se juntan en pecaminoso pye con plátanos en almíbar y helado de vainilla.

## Cheese cake de sauco

Galleta de la casa con tarta de queso philadelphia, amaretto y canela, no terminan por sacarse de encima a envidiosa mermelada de sauco.

## Suspiro de lúcuma

Dicen que después de un buen suspiro uno cae en un inevitable trance perezoso. Merengue al oporto nos vuelve a la realidad.

## Creme brule de arroz con leche

Atrevido y osado creme brule, junta a coco rayado con clásico arroz con leche. Helado de coco de la casa complementa.

## Creme brule de lúcuma

Pasivo creme brule de lúcuma espera su duelo final con la desenfadada cuchara.

## Rollos de tiramisú

Codiciosos crepes encuentran en el fino y clásico tiramisú, el relleno perfecto. Helado de bizcotela certifica la apropiación.

## BEBIDAS

### Cervezas (botella chica)

Corona - Stella Artois - Zenda - Brahma - Cusqueña - Erdinger sin alcohol

### Gaseosas / Aguas

Evian sin gas - Perrier con gas

### Chicha morada / Limonada

Jarra 1.0 lt - chica / Jarra 1.8 lt - grande

### Limonada frozen

### Jugo de fruta / Jugo especial

Café Expreso, Americano o Cortado  
Descafeinado

### Infusiones naturales

Anís, Coca, Hierba Luisa, Manzanilla, Menta

### Tés Quinta Esencia

Té Negro

Té Verde y Jazmin

Infusión de menta con té verde

Infusión de melissa con lemon grass