

## SUGERENCIAS DE CHEF

### IDEAL PARA ACOMPAÑAR SU APERETIVO

#### **TRIS GRAN MUSEO \$25,950 (para 2 personas)**

*Ceviche mixto, pulpo al olivar, causa de pollo en salsa huancaína.*

#### **FESTIVAL DE CEVICHE \$19,890**

*De pescado. Al natural, al olivar y ají amarillo.*

#### **TIRADITO DE LOCOS \$21,950**

*Finas láminas de tierno loco y palta, marinada en aceite de oliva al morrón, Sauvignon blanc y acompañado de suave salsa de leche de tigre*

#### **ERIZO DE MAR \$18,950**

*Lenguas frescas, preparado a gusto de nuestro comensal*

#### **TEQUEÑOS RELLENO DE CAMARON \$12,990**

*A la huancaína. Acompaña de salsa tártara*

#### **SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 14,950**

*Empanaditas rellenas de Lomito Saltado y Ají Gallina” Imperdible para acompañar Pisco Sour.*

#### **CAMARONES AL AJILLO AL HAUCATAY \$15.590**

*Camarones 36-40; salteado con mantequilla, ají amarillo y ajos, flambeado con pisco mosto verde, aromatizado con huacatay, acompañado de tostadas al provenzal.*

#### **MACHAS A LA PARMESANA CON CEBOLLA A LA PARRILLA \$18,950**

*Machas marinadas en Sauvignon Blanco y especias de la casa, gratinadas con queso parmesano y mantequilla*

#### **PINZAS DE JAIBA JUMBO AL PANKO \$25,990**

*7 unidades de pinzas al panko llevados a fritura profunda acompañados de succulentas trilogías de salsas (salsa diablo, naranja y de casa)*

## ENTRADAS

#### **CEVICHE GRAN MUSEO \$18,550**

*Pescado, Camarones ecuatorianos, Calamares, Pulpo y Conchas de Abanico marinados en nuestra exclusiva receta a base de limón de Piura coral de camarón y Leche de Tigre.*

#### **CEVICHE DE PESCASDO EN SALSA DE ROCOTO \$16,950**

*Pescado y mariscos frescos marinado con jugo de limón piurano y salsa de rocoto, acompañado de cebolla morada, camote y choclo*

#### **CEVICHE MIXTO EN SALSA DE AJI AMARILLO \$17,950**

*Pescado, mariscos frescos marinado con leche de tigre y salsa de ají amarillo, acompañado de cebolla morada, camote y choclo*

#### **CEVICHE NIKKEI DE ATUN \$18,550**

*Lomo de atún y palta has, cortado en cubos marinado con limón, salsa de tamarindo y aceite sésamo*

#### **TIRADITO DE ATUN Y SALMON \$18.950**

*Lomo de atún y salmón en tiras, marinado con gotas de limón y especias peruanas.*

#### **PULPO AL OLIVAR \$ 15,950**

*Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, sauvignon blanc acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa.*

## ENTRADAS CALIENTES

#### **PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES \$16,950**

*Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil.*

### **CAMARONES AL PANKO \$ 18,950**

*Camarones ecuatorianos 16 – 20 empanizados con panko, frito acompañado creyentes de camote y salsa de maracuyá y mango.*

## **PLATOS DE FONDO**

### **SALTADO GRAN MUSEO \$17,990**

*El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, Champiñones papas fritas crocantes y acompañado de arroz con choclo.*

### **LOMO SALTADO C/ FETUCCINI A ALA HUANCAINA \$17,850**

*Típico lomo saltado llevado a la fusión, sobre fetuccini a la huancaína.*

### **FILETE ESTILO GRAN MUSEO \$18,550**

*A la parrilla, cubierto con camarones, ostiones y champiñones salteados, aromatizado con huacatay. Acompañado verduras salteadas.*

### **FILETE DON EDUARDO \$ 17,990**

*Filete de res a la parrilla cubierto con carne de centolla en su salsa. Acompañado risotto de verduras.*

### **FILETE A LO MACHO \$ 18,950**

*A la parrilla cubierta con picantosa salsa de mariscos acompañado de arroz con choclo.*

### **FILETE TRES SENSACIONES \$ 17,950**

*A la parrilla flambeado al pisco mosto verde, Con cremosa salsa de pimientas negra, verde y roja sobre cama de fetuccini a la huancaína.*

### **MEDALLON DE FILETE CUSQUEÑO \$ 18,950**

*Filete de res grillado en su propio jugo bañado en salsa de mostaza antigua y miel Acompañado de cremoso puré Al pesto.*

### **COSTILLAR DE LECHON A FINAS HIERBAS \$17,950**

*Marinado con finas hierbas y especias peruanas, horneado por 8 horas, servido sobre pure al pesto con gotas salsa BBQ*

### **PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA AL HUACATAY \$15,950**

*Pechuga de pollo a la parrilla aromatizado con especias de Perú, acompañado de ensalada del huerto*

### **AJÍ DE GALLINA \$ 15,950**

*Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y nueces. Acompañado de arroz choclo*

## **PESCADOS Y MARISCOS**

### **RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRAN \$ 17,550**

*Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.*

### **TIMBAL DE CAMARONES \$17,950**

*Camarones Ecuatorianos, sobre fetuccini en salsa de camarones y parmesano.*

### **MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$22,950**

*A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.*

### **MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$17,950**

*A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz con choclo.*

### **REINETA MEDITERRANEO \$17,850**

*A la parrilla bañado en salsa de alcachofas, camarones y ostiones, acompañado chaufa de quínoa.*

### **SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 17,350**

*A la plancha cubierto con camarón apanado y suave salsa de maracuyá, acompañado de risotto de tinta de calamar.*

### **SALMON ORIENTAL \$18,550**

*Filete de salmón a la parrilla bañado en salsa de lomo saltado y camarones. Acompañado de pure de papa*

### **SALMON EN SALSAS DE TOMILLO \$17,750**

*Filete de salmón a la parrilla bañado en salsa de tomillo y camarones. Acompañado de arroz con choclo.*

**CONGRIO HIPE RACTIVO \$ 17,550**

*A la parrilla, sobre exquisito risotto en tinta de calamar, bañado con suave salsa de limón de Piura y naranja.*

**CONGRIO ESPUMA DE PISCO SOUR \$ 17,550**

*Filete de congrio, camarones y calamares grillado. Perfumado en espuma de pisco Sour acompañado de sabroso arroz mojado de mariscos.*

**ATUN A LA COSTRA DE PIMIENTA Y RISOTTO DE TRIGO \$ 18,950**

*Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado En reducción de chicha morada en cama de risotto de quinua.*

**SOPAS**

**CHUPE DE CAMARON \$ 17.550**

*Tradicional sopa peruana, concentrada de fondo de pescado Y leche gloria, con camarones seleccionados y huevo escalfado.*

**PARIHUELA TIA CHABUCA \$ 17.450**

*Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre.*

**POSTRES**

**ENCANTO GRAN MUSEO (suspiro de limeña, crema volteada y torta de tres leches) \$ 7,950**

**CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$ 7,900**

**TORTA DE TRES LECHES \$ 7,700**

**SUSPIRO DE LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$ 7,900**

**CHESECAKE DE MARACUYA \$ 7,950**

**TIRAMISU \$ 7,950**

**HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES**

**MARACUYA \$ 6,900**

**VAINILLA \$ 6,900**

**LIMÓN JENGIBRE \$ 6,900**

**FRUTILLA \$ 6,900**

**CHOCOLATE \$ 6,900**

**PERÚ - FUSIÓN**



