

SUGERENCIAS DE INVIERNO GRAN MUSEO

ENTRADAS

IDEAL PARA ACOMPAÑAR SU APERETIVO

TRIS GRAN MUSEO \$23,950 (para 2 personas)

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

FESTIVAL DE CEVICHE \$12,590

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

TRIOS DE CAUSA \$10,590

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají, de pollo, ceviche de pescado, pulpo a la parrilla

CHORITOS A LA CHALACA \$10,590

6 unidades de coritos maltones, cebolla morada, alverjas, choclo, marinado con jugo de limón piurano, con gotas de oliva y, como no... sabroso toque de ají

TIRADITO DE LOCOS \$19,950

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 \$16,950

Lenguas frescas, preparado a gusto de nuestro comensal

TEQUEÑOS RELLENO DE CAMARON \$9,590

A la huancaína. Acompaña de salsa tártara

CAMARONES AL AJILLO AL HAUCATAY \$10.590

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

FONDOS

PULPA DE LECHON \$ 10.590

Pulpa al horno marinado con secretos del chef, cocido al horno por 12 horas Acompañado de arroz con salsa de cilantro, aromatizado con salsa de naranja

POLLO A LA PARRILLA AL HUACATAY \$9,550

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

SALMON ORIENTAL \$15,550

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



ENTRADAS

TRIS GRAN MUSEO \$23,950 (para 2 personas)

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

CEVICHE GRAN MUSEO \$15,550

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 \$14,550

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 \$15,450

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

CEVICHE NIKKEI DE ATUN \$16,550

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

TIRADITO DE ATUN Y SALMON \$17.550

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

PULPO AL OLIVAR \$ 15,350

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

ERIZO DE MAR \$16,950

Lenguas frescas, preparado a gusto de nuestro comensal

ENTRADAS CALIENTES

PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES \$16,550

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

MACHAS A LA PARMESANA CON CEBOLLA A LA PARRILLA \$16,550

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

CAMARONES AL PANKO \$ 17,950

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

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 13,550

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

PLATOS DE FONDO

SALTADO GRAN MUSEO \$15,550

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 \$15,550

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

FILETE ESTILO GRAN MUSEO \$16,550

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

FILETE DON EDUARDO \$ 15,550

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

FILETE A LO MACHO \$ 16,350

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

FILETE TRES SENSACIONES \$ 15,550

*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 \$ 16,350

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

SECO DE RES DE ASADO DE TIRA \$16,350

*Asado de tira, marinado con salsa de cilantro y ajíes por 48 horas, cocido en su propio jugo, a fuego lento
acompañado de un sabroso picante de frijoles y arroz criollo.*

COSTILLAR DE LECHON A FINAS HIERBAS \$15,550

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

AJÍ DE GALLINA \$ 14,550

*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 \$ 15,550

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

TIMBAL DE CAMARONES \$17,750

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

MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$18,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$15,550

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

REINETA MEDITERRANEO \$16,450

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

SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 16,350

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

SALMON EN SALSA DE TOMILLO \$15,550

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

CONGRIO HIPE RACTIVO \$ 16,550

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 \$ 16,550

*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 \$ 17,150

*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 \$ 15.550

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

PARIHUELA TIA CHABUCA \$ 15.450

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) \$ 6,900

TORTA DE TRES LECHES \$ 6,700

SUSPIRO DE LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$ 6,900

CHESECAKE DE MARACUYA \$ 6,950

TIRAMISU \$ 6,950

HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES

MARACUYA \$ 5,900

VAINILLA \$ 5,900

LIMÓN JENGIBRE \$ 5,900

FRUTILLA \$ 5,900

CHOCOLATE \$ 5,900



