

## SUGERENCIAS DE CHEF

### APETEISER

#### IDEAL PARA ACOMPAÑAR SU APERETIVO

#### **TIRADITO CLÁSICO DE SABORES (ROCOTO, AJÍ AMARILLO, CLÁSICO) \$7,990**

*Finas láminas de pescado marinadas en leche de tigre acompañado de camote y choclo*

#### **PULPO AL OLIVAR NORTEÑO \$7,990**

*Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, Sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa, palta y galleta soda.*

#### **CONCHITAS GRATINADAS AL PESTO \$7,990**

*A la parmesana con pesto. Muy sabrosas. (4 und)*

### ENTRADAS PARA COMPARTIR

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

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

#### **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*

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

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

#### **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.*

### PLATOS VEGANOS O VEGETARIANOS

#### **CEVICHE CLÁSICO DE CHAMPIÑONES \$16.950**

*De champiñones, y tradicional de leche de tigre clásico.*

#### **SALTADO VEGANO \$16,990**

*El tradicional saltado llevado a la fusión vegana costeña, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz.*

#### **FETUCCINI SALTADO VEGANO \$15,990**

*Champiñones, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.*

## **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.*

## **ENTRADAS CALIENTES**

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

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

### **JALEA MIXTA \$16,990**

*Pescados y mariscos rebosados, empanizado frito. Acompañados de yuca y sarza criolla.*

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

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

**PERÚ - FUSIÓN**

## **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 43**

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

### **FILETE DON EDUARDO \$ 17,990 46**

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

### **FILETE TRES SENSACIONES \$ 17,950 48**

*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 42**

*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 45**

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

### **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 35**

*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 54**

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

### **REINETA MEDITERRANEO \$17,850 41**

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

### **SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 17,350 50**

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

### **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.*

**Pulpo en Oro Andino \$ 16,550**

*Tentáculos de pulpo a la parrilla marinado con finas hierbas acompañado de fettuccini envuelto cremosa salsa de ají amarillo*

**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**

**VOLCAN DE CHOCOLATE \$ 7,950**

**HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES**

**MARACUYA \$ 6,900**

**VAINILLA \$ 6,900**

**LIMÓN JENGIBRE \$ 6,900**

**FRUTILLA \$ 6,900**

**CHOCOLATE \$ 6,900**

