

NUESTRA CARTA

PARA COMPARTIR/ DISHES FOR SHARING

TRIS GRAN MUSEO \$25,950 (PARA 2 PERSONAS)

*CEVICHE MIXTO, PULPO AL OLIVAR, CAUSA DE POLLO EN SALSA HUANCAÍNA.
MIXED CEVICHE, OCTOPUS WITH OLIVAR, CHICKEN CAUSA, HUANCAÍNA POTATO.*

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.*

*THIN SLICES OF LOCO (PERUVIAN MOLLUSK SIMILAR TO ABALONE) MARINATED IN OLIVE OIL,
SAUVIGNON BLANC AND ACCOMPANIED BY CEVICHE JUICE.*

ERIZO DE MAR \$18,950

LENGUAS FRESCAS, PREPARADO A GUSTO DE NUESTRO COMENSAL.

FRESH SEA URCHIN TONGUE PREPARED TO OUR GUEST'S LIKING.

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 14,950

*EMPANADITAS RELLENAS DE LOMITO SALTADO Y AJÍ GALLINA " IMPERDIBLE PARA ACOMPAÑAR PISCO
SOUR.*

*SMALL EMPANADAS STUFFED WITH LOMO SALTADO AND AJI DE GALLINA (TRADITIONAL PERUVIAN DISHES);
IDEAL TO ACCOMPANY IT WITH A PISCO SOUR(ALCOHOLIC COCKTAIL OF PERUVIAN ORIGIN).*

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.*

PARMESAN CLAMS.

ENTRADAS/STARTERS

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.
FISH, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS AND FAN SHELLS MARINATED IN OUR EXCLUSIVE RECIPE BASED ON PIURA
LIME, SHRIMP CORAL AND LECHE DE TIGRE (CEVICHE JUICE).*

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.*

*FRESH FISH AND SEAFOOD MARINATED IN PIURA LIME JUICE AND ROCOTO SAUCE, SERVED WITH RED
ONION, SWEET POTATO AND PERUVIAN CORN.*

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.*

*FISH, FRESH SEAFOOD MARINATED WITH LECHE DE TIGRE (CEVICHE JUICE) AND AJI AMARILLO (PERUVIAN
CHILI PEPPER) SAUCE, ACCOMPANIED BY RED ONION, SWEET POTATO AND PERUVIAN CORN.*

PLATOS DE FONDO/MAINS

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.*

TRADITIONAL LOMO SALTADO WITH SHRIMP, MUSHROOMS, CRISPY FRENCH FRIES AND SERVED WITH RICE.

LOMO SALTADO CON FETUCCINI A ALA HUANCAINA \$17,850

*TÍPICO LOMO SALTADO LLEVADO A LA FUSIÓN, SOBRE FETUCCINI A LA HUANCAÍNA.
PERUVIAN HUANCAINA PASTA WITH BEEF STIR-FRY.*

FILETE ESTILO GRAN MUSEO \$18,550

A LA PARRILLA, CUBIERTO CON CAMARONES, OSTIONES Y CHAMPIÑONES SALTEADOS, AROMATIZADO CON HUACATAY Y ACOMPAÑADO CON VERDURAS SALTEADAS.

GRILLED STEAK, TOPPED WITH SAUTÉED SHRIMP, OYSTERS AND MUSHROOMS, FLAVORED WITH HUACATAY AND SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES.

FILETE DON EDUARDO \$ 17,990

FILETE DE RES A LA PARRILLA CUBIERTO CON CARNE DE CENTOLLA EN SU SALSAS. ACOMPAÑADO RISOTTO DE VERDURAS.

GRILLED BEEF FILLET TOPPED WITH SPIDER CRAB MEAT IN ITS SAUCE. SERVED WITH VEGETABLE RISOTTO.

FILETE TRES SENSACIONES \$ 17,950

A LA PARRILLA FLAMBEADO AL PISCO MOSTO VERDE CON CREMOSA SALSAS DE PIMIENTAS NEGRA, VERDE Y ROJA SOBRE CAMA DE FETUCCINI A LA HUANCAÍNA.

GRILLED STEAK FLAMBÉED WITH PISCO GREEN MUST WITH CREAMY BLACK, GREEN AND RED PEPPER SAUCE ON A BED OF FETTUCCHINI WITH HUANCAÍNA SAUCE.

MEDALLON DE FILETE CUSQUEÑO \$ 18,950

FILETE DE RES GRILLADO EN SU PROPIO JUGO BAÑADO EN SALSAS DE MOSTAZA ANTIGUA Y MIEL ACOMPAÑADO DE CREMOSO PURÉ AL PESTO.

GRILLED BEEF FILLET IN ITS OWN JUICES BATHED IN MOUTARDE A L'ANCIENNE AND HONEY SAUCE ACCOMPANIED BY CREAMY PESTO PUREE.

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 SALSAS BBQ.

SUCKLING PIG RIBS MARINATED WITH FINE PERUVIAN HERBS AND SPICES, BAKED FOR 8 HOURS, SERVED OVER PESTO PUREE WITH DROPS OF BARBECUE SAUCE.

AJÍ DE GALLINA \$ 15,950

TRADICIONAL REPRESENTACIÓN LIMEÑA, PECHUGA DE GAL LINA EN TROZOS Y CREMOSA SALSAS DE AJÍ, QUESO Y NUECES. ACOMPAÑADO DE ARROZ CHOCLO.

CHICKEN BREAST IN CHUNKS AND CREAMY CHILI SAUCE, CHEESE AND NUTS. SERVED WITH CORN RICE.

PESCADOS Y MARISCOS / SEAFOOD

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRAN \$ 17,550

CAMARONES Y ARROZ ARBÓREO GUISADO CON SALSAS CORAL DE CAMARÓN Y CREMA DE LANGOSTA. SHRIMP AND ARBORIO RICE STEWED WITH SHRIMP CORAL SAUCE AND LOBSTER CREAM.

TIMBAL DE CAMARONES \$17,950

CAMARONES ECUATORIANOS, SOBRE FETUCCINI EN SALSAS DE CAMARONES Y PARMESANO. ECUADORIAN SHRIMPS, OVER FETTUCCHINI IN SHRIMP AND PARMESAN SAUCE.

MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$22,950

A LA PARRILLA, SOBRE CREMOSO RISOTTO DE LÓCOS.

GRILLED HAKE ON CREAMY LOBSTER RISOTTO.

MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$17,950

A LA PARRILLA CUBIERTA CON SALSAS DE MARISCOS Y CORAL DE CAMARÓN. ACOMPAÑADO DE ARROZ CON CHOCLO.

GRILLED HAKE COVERED WITH SEAFOOD SAUCE AND SHRIMP CORAL. SERVED WITH RICE AND CORN.

REINETA MEDITERRANEO \$17,850

A LA PARRILLA BAÑADO EN SALSAS DE ALCACHOFAS, CAMARONES Y OSTIONES, ACOMPAÑADO CHAUFAS DE QUÍNOA.

GRILLED BRAMA AUSTRALIS WITH ARTICHOKES SAUCE, SHRIMP AND OYSTERS, ACCOMPANIED BY QUINOA CHAUFAS.

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.
GRILLED SALMON TOPPED WITH BREADED SHRIMP AND A MILD PASSION FRUIT SAUCE, ACCOMPANIED BY SQUID INK RISOTTO.*

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.
GRILLED CONGER EEL, OVER EXQUISITE SQUID INK RISOTTO, BATHED IN A SOFT PIURA LEMON AND ORANGE SAUCE.*

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.
GRILLED FILLET OF CONGER EEL, SHRIMP AND SQUID. PERFUMED IN PISCO SOUR FOAM ACCOMPANIED BY TASTY SEAFOOD WET RICE.*

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.
ECUADORIAN TUNA LOIN IN BLACK PEPPER CRUST BATHED IN CHICHA MORADA REDUCTION ON A BED OF QUINOA RISOTTO.*

PULPO EN ORO ANDINO \$ 16,550

*TENTÁCULOS DE PULPO A LA PARRILLA MARINADO CON FINAS HIERBAS ACOMPAÑADO DE FETUCCINI ENVUELTO CREMOSA SALSA DE AJÍ AMARILLO.
GRILLED OCTOPUS TENTACLES MARINATED WITH FINE HERBS ACCOMPANIED BY FETTUCCINI WRAPPED IN A CREAMY AJI AMARILLO (PERUVIAN CHILI PEPPER) SAUCE.*

SOPAS / SOUPS

CHUPE DE CAMARON \$ 17.550

*TRADICIONAL SOPA PERUANA, CONCENTRADA DE FONDO DE PESCADO Y LECHE GLORIA, CON CAMARONES SELECCIONADOS Y HUEVO ESCALFADO.
TRADITIONAL PERUVIAN SOUP, CONCENTRATED FISH STOCK AND LECHE GLORIA, WITH SELECTED SHRIMP AND POACHED EGG.*

PARIHUELA TIA CHABU CA \$ 17.450

*SOPA DE MARISCOS CON CALDILLO DE PESCADO EN REDUCCIÓN DE SALSA MADRE.
SEAFOOD SOUP WITH FISH BROTH IN MOTHER SAUCE REDUCTION.*

PLATOS VEGANOS O VEGETARIANOS VEGAN OR VEGETARIAN DISHES

CEVICHE VEGETARIANO \$16.950

*DE CHAMPIÑONES, PALTA, PALMITO Y TRADICIONAL DE LECHE DE TIGRE CLÁSICO.
MUSHROOM CEVICHE.*

SALTADO VEGANO \$16,990

*EL TRADICIONAL SALTADO LLEVADO A LA FUSIÓN VEGANA COSTEÑA, CHAMPIÑONES, PAPAS FRITAS CROCANTES Y ACOMPAÑADO DE ARROZ.
SAUTÉED VEGETABLES, MUSHROOM, FRENCH FRIES, SERVED WITH RICE.*

FETUCCINI SALTADO VEGANO \$15,990

*CHAMPIÑONES, TOMATE CEBOLLA Y FETUCCINI SALTEADOS AL WOK SAZONADOS CON SALSA DE SOYA ACEITE SÉSAMO Y OLIVA.
FETTUCCINE WITH MUSHROOMS, TOMATO, ONION SAUTÉED IN WOK SEASONED WITH SOY SAUCE, SESAME AND OLIVE OIL.*

POSTRES/DESSERT

ENCANTO GRAN MUSEO \$7,500

SUSPIRO LIMEÑA, CREMA VOLTEADA Y TORTA TRES LECHE.

MIX OF 3 TYPICAL PERUVIAN DESSERTS.

CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$5,950

COCIDO EN BAÑO MARÍA A BASE DE LECHE EVAPORADA, CONDENSADA, HUEVO, AZÚCAR Y GOTAS DE VAINILLA.

COOKED IN A BAIN-MARIE WITH EVAPORATED MILK, CONDENSED MILK, EGG, SUGAR AND VANILLA DROPS.

TORTA DE TRES LECHE \$5,950

BIZCOGHUELO BAÑADO CON TRES VARIETADES DE LECHE.

SPONGE CAKE COVERED WITH THREE VARIETIES OF MILK.

SUSPIRO A LA LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$5,950

POSTRE TÍPICO PERUANO, PREPARADO DE UN CLÁSICO MANJAR AROMATIZADO CON TOQUES DE VAINILLA Y CUBIERTO CON MERENGUE.

TYPICAL PERUVIAN DESSERT, PREPARED FROM A CLASSIC DELICACY FLAVORED WITH HINTS OF VANILLA AND COVERED WITH MERINGUE.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$ 5,950

ELABORADO DE PULPA DE MARACUYÁ ADEMÁS DE UNA BASE DE GALLETA.

MADE FROM PASSION FRUIT PULP AND A COOKIE BASE.

TIRAMIZU \$5,950

DULCE BIZCOCHO EMPAPADO EN CAFÉ MEZCLADO CON QUESO Y NATA MONTADA.

SWEET SPONGE CAKE SOAKED IN COFFEE MIXED WITH CHEESE AND WHIPPED CREAM.

HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES

HANDMADE ICE CREAMS AND SORBETS

MARACUYA \$ 6,900

PASSION FRUIT.

VAINILLA \$ 6,900

VANILLA.

LIMÓN JENGIBRE \$ 6,900

LEMON GINGER.

FRUTILLA \$ 6,900

STRAWBERRY.

CHOCOLATE \$ 6,900

CHOCOLATE.

CAFÉ & INFUSIONES / COFFEE AND INFUSIONS

CAFÉ EXPRESO \$ 2,950
ESPRESSO COFFEE.

CAFÉ EXPRES DOBLE \$ 3,990
DOUBLE ESPRESSO.

CAFÉ CORTADO \$ 3,500
AN ESPRESSO WITH DASH OF MILK.

CAFÉ CORTADO DOBLE \$ 4,700
DOUBLE AN ESPRESSO WITH DASH OF MILK.

CAPUCCINO \$ 4,500
CAPPUCCINO.

CAPUCCINO CON CREMA \$ 5,200
CAPPUCCINO WITH CREAM.

CAFÉ AMERICANO \$ 3,700
AMERICAN COFFEE.

AGUA DE HIERBAE \$ 2,500
HERBAL TEA.

PERÚ - FUSIÓN