



restaurant
Perroquet





Panes Hechos en Casa S/ 10 por persona

***Homemade Bread S/ 10** per person*

Descorche de Vino S/ 50 por botella

***Corkage Fee S/ 50** per bottle*

Salones Privados

Private Parlors

Privado I S/ 750*

*Private Parlor I S/ 750**

Privado II S/ 950*

*Private Parlor II S/ 950**

*Los precios varían de acuerdo a la cantidad de personas

**Prices vary depending on the number of people*

Si tiene alguna alergia, déjenos saber

If you have any allergies, please let us know

Los precios incluyen impuestos y servicios

Prices include taxes and services



PARA EMPEZAR

To Begin With



Carpaccio de Lomo / *Beef Carpaccio* S/ 61

Sobre tapenade de aceitunas verdes, aliño balsámico, queso azul y galletas de parmesano

Over green olive tapenade, balsamic dressing, blue cheese and parmesan crackers

Carpaccio de Salmón / *Salmon Carpaccio* S/ 61

Con tartar de palta y conchas en aliño de limón. Aceite de oliva y dill

With avocado tartar and scallops in lemon dressing. Olive oil and dill

Ceviche de Risoni / *Risoni Ceviche* S/ 61

Conchas selladas, mango, champiñones, limón, ají limo, culantro y aceite de oliva

Scallops, mango, mushrooms, lemon, limo chili, coriander and olive oil

Trio de Tartar de Atún / *Tuna Tartar Trilogy* S/ 61

Oriental con aceite de ajonjolí, soya fermentada y wasabi, acevichada con palta

Oriental with sesame seed oil, fermented soy and wasabi, acevichada with avocado

Causa Abierta S/ 61

Con pescado acevichado

With acevichado fish



Pulpo Parrillero al Carbón / Grilled Octopus

S/ 61

En salsa anticuchera sobre puré de pallares, tomate con concassé y ensalada de berros

In anticuchera sauce over lima bean puree, tomato with concassé and watercress salad

Tiradito

S/ 77

Láminas de pescado, limón, ají limo, culantro, choclo, camote glaseado y pulpo

Fish slices, lemon, limo chili, coriander, corn, glazed sweet potato and octopus

Tiradito Crocante / Crispy Tiradito

S/ 77

Láminas de pescado sobre una cama de palta, limón, culantro, choclo, camote glaseado y calamares crocantes

Fish slices over avocado, lemon, cilantro, corn, glazed sweet potato and crispy calamari

Ceviche

S/ 79

Trozos de pescado, limón, ají limo, culantro, cebolla roja, choclo y camote glaseado

Fish fillet in bite size cuts, lemon, limo chili, coriander, onion, corn and glazed sweet potato

Parrilla Marina Artesanal / Seafood Grill

S/ 84

Pescado, conchas, calamar, langostino, pulpo y papas doradas en mantequilla al ajo con perejil

Fish, scallops, calamari, shrimp, octopus and potatoes browned in garlic and parsley butter



LO SALUDABLE

Healthy Meal



Ensalada Tres Corazones / *Three Hearts Salad* **S/ 42**

Alcachofa, palmito, lechuga romana, huevo, pimiento piquillo, cebolla blanca, palta y vinagreta balsámica

Artichoke, hearts of palm, romaine lettuce, quail egg, piquillo bell pepper, white onion, avocado and balsamic vinaigrette

Ensalada Caesar / *Caesar Salad* **S/ 47**

Trozos de pollo, lechuga romana, croutones, queso parmesano y clásica salsa de anchoas

Chicken pieces, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and classic anchovy sauce

Ensalada Niçoise / *Niçoise Salad* **S/ 49**

Lomos de atún, aceituna negra, vainita, huevo, anchoas, cebolla blanca, papas doradas y vinagreta al tomillo

Tuna loins, black olives, green beans, egg, anchovies, white onion, browned potatoes and thyme vinaigrette

Ensalada de Tres Quinuas / *Three Quinoas Salad* **S/ 59**

Langostinos anticuchos, queso fresco, palta, tomate, alcachofa y choclo en vinagreta de limón

Anticuchero shrimp, fresh cheese, avocado, tomato, artichoke and corn in lemon vinaigrette

Ensalada Verde / *Green Salad* **S/ 47**

Lechuga, arúgula, palta y espárragos con croquetas de quinua en salsa de tumbo

Lettuce, arugula, avocado and asparagus with quinoa croquettes in tumbo sauce



GRANOS Y PASTAS

Grains & Pastas



Ravioles de Alcachofa y Queso Ricotta / S/ 52
Artichoke and Ricotta Cheese Ravioli

A la crema con tomate concassé, albahaca y láminas de portobellos a la mantequilla

Creamed with tomato concassé, basil and slices of portobellos with butter

Ravioles de Cangrejo y Langostinos al Brandy / S/ 52
Crab and Shrimps Ravioli with Brandy

En salsa de azafrán con láminas de zuchinni

In saffron sauce with zucchini slices

Ravioles de Ají de Gallina / S/ 52
Ravioli Stuffed with “Ají de Gallina”

En su salsa con huevo de codorniz y aceituna negra

In its own sauce with quail egg and black olives

Arroz Meloso con Mariscos / Creamy Rice with Seafood S/ 71

Calamar, pulpo, langostino, conchas y queso parmesano

Calamari, octopus, shrimp, scallops and parmesan cheese

Risotto de Champiñones / Mushroom Risotto S/ 149

Con camarones al ajillo / *With garlic shrimp*

Fetuccini con Camarones / Fettuccini with Shrimp S/ 149

En salsa de coral / *In coral sauce*

Arroz con Pato a la Chiclayana S/ 80

Con palta y sarza criolla / *Rice with duck, avocado and creole salad*



NUESTRAS SOPAS Y CREMAS

Our Soups & Creams



Crema de Choclo / Creamy Corn Soup S/ 42

Con conchas a la brasa

With grilled scallops

Crema de Zapallo / Creamy Squash Soup S/ 42

Con trozos de queso fresco

With pieces of fresh cheese

Chupe de Habas S/ 42

Con leche, queso, choclo y huevo frito

*Traditional peruvian soup with broad beans,
milk, cheese, corn and fried egg*

Sopa Criolla S/ 49

Lomo de res, fideos, huevo frito y leche

Beef tenderloin, noodles, fried egg and milk

Chupe de Camarones S/ 149

Con leche, habas, queso y huevo frito

*Traditional peruvian soup with Prawn, milk,
beans, cheese and fried egg*



CARNES

Chicken & Beef



Pollo Relleno / *Stuffed chicken* **S/ 64**

Con tomates secos y mozzarella, en salsa de limón y mantequilla con puré de espinaca

With sun dried tomatoes and mozzarella, in a lemon and butter sauce with spinach puree

Lomito de Pollo / *Chicken Fillet* **S/ 64**

En salsa de hongos con puré artesanal de papa trufada y perejil

In mushroom sauce with handmade truffled mashed potato and parsley

Panceta al Horno / *Baked Pork Belly* **S/ 72**

Con manzana y membrillo glaseados

With apple and quince glaze

Estofado de Asado de Tira / *Stewed Shorts Ribs* **S/ 79**

Con puré de papa, ajos crocantes, tomate y perejil

With mashed potatoes, crispy garlic, tomato and parsley

Canilla de Cordero / *Lamb Shin* **S/ 79**

Con fettuccini a la crema y espárragos al carbón

With creamy fettuccine and asparagus

Cuadril Argentino / *Argentinian Rump Steak* **S/ 85**

Cubierto con queso brie en salsa de sauco y ravioles de alcachofa

Covered with melted Brie cheese in elderberry sauce and artichoke ravioli



Lomo Saltado

S/ 82

Tiras de lomo, cebolla roja, tomate, culantro, ají amarillo, vinagre, salsa de soya, arroz con choclo y papas amarillas

Diced beef tenderloin, red onion, tomato, coriander, yellow chili pepper, vinegar, soy sauce, rice with corn and yellow potatoes

Lomo de Novillo Argentino /

S/ 99

Argentinean Beef Medallion

Legumbres salteadas en mantequilla al tomillo y gratín de papa con alcachofa

Vegetables sautéed in thyme butter with potato and artichoke gratin

**Lomo de Novillo Argentino en
nuestra salsa bearnesa /**

S/ 99

***Argentinean Beef Medallion in
our Béarnaise Sauce***

Alcachofas y espárragos al carbón y papas lyonesas con tocino

Grilled artichokes and asparagus and Lyonnaise potatoes with bacon

Bife Angosto Argentino 300 gr /

S/ 109

Argentinean Striped Loin Medallion 300 gr

En salsa de 4 pimientos, papa al horno con queso gratinado y verduras salteadas

In 4 peppers sauce, baked potato with gratin cheese and sautéed vegetables

Entraña Certified Angus Beef 300 gr /

S/ 129

Outside Skirt Certified Angus Beef 300 gr

Con papas amarillas, champiñones y pimientos salteados en mantequilla al perejil

With yellow potatoes, mushrooms and bell peppers sautéed in parsley butter



ESENCIA DE MAR

Sea Essences



Lomo de Atún / *Tuna Fish* **S/ 75**

En salsa de albaricoque con risotto de espárragos verdes
In apricot sauce with green asparagus risotto

**Lomo de Atún con costra de Ajonjolí /
*Tuna Fish Fillet Coat With Sesame Seeds*** **S/ 75**

En salsa de tres pimientos con vegetales a la plancha
In three pepper sauce with grilled vegetables

Paiche Anticuchero / *Paiche Anticuchero* **S/ 75**

Con papas panaderas a la crema y perejil
With baker potatoes in cream and parsley sauce

Filete de Paiche / *Paiche Fillet* **S/ 75**

Con puré de papa y confit de tomate y cocona
With mashed potato and tomato confit and cocona

Salmón Brasa **S/ 79**

Con chalaquita de habas y puré de papa
With bean chalaquita and mashed potatoes

Salmón Carbón / *Grilled Salmon* **S/ 79**

Con espárragos y papas BB en mantequilla a las finas hierbas
With asparagus and BB potatoes in fine herb butter



Pescado en Mantequilla Negra / S/ 89

Fish in Black Butter

Con alcaparras, arroz con choclo y espárragos al vapor

With capers, rice with corn and steamed asparagus

Pescado con Alcachofas y S/ 89

Alcaparras en Dos Formas /

Fish with Artichoke and Capers

En tapenade y fritas al carbón con papitas BB a la mantequilla y perejil

In tapenade and charcoal fried with BB potatoes with butter and parsley

Pescado con Arroz Oriental Frito / S/ 89

Fish with Oriental Fried Rice

Espárrago, brócoli, conchas, pimiento morrón en salsa de soya, miel y aceite de ajonjolí

Asparagus, broccoli, scallops, bell pepper in soy sauce, honey and sesame oil

Pescado Pintero / *Fresh Local Fish*

S/ 89

En salsa de naranja, limón y perejil con puré de papa y espárragos verdes al vapor

In orange, lemon and parsley sauce with mashed potatoes and steamed green asparagus

Consulta por nuestras opciones con corvina S/ 99

Please ask for our options with corvina fish S/ 99



LO DULCE DE PERROQUET

The sweetness of Perroquet



Degustación Perroquet / *Perroquet Sweet Sampler* **S/ 49**

Marquesa de chocolate, crème brûlée, terrina de lúcuma, merengado de chirimoya, suspiro, sorbete y helado de la casa

Chocolate marquise, crème brûlée, lucuma terrine, custard apple meringue, suspiro, sorbet and homemade ice cream

Trilogía de Lúcuma / *Lucuma Trilogy* **S/ 39**

Terrina sobre brownie de castañas, napoleón y helado sobre manjar de chocolate y praliné de almendras

Terrine over chestnut brownie, napoleon and ice cream over chocolate manjar and almond praline

Trilogía de Creme Brulee / *Crème Brûlée Trilogy* **S/ 39**

Vainilla, cardamomo y pistacho

Vanilla, cardamom and pistachio

Volcán de Chocolate / *Chocolate Volcano* **S/ 39**

Compota de frutos rojos y helado de vainilla casero

Red fruit compote and homemade vanilla ice cream

Strudel de Manzana / *Apple Strudel* **S/ 39**

Con nueces, en crema inglesa y helado de vainilla

With walnuts, in crème anglaise and vanilla ice cream



Merengado de Chirimoya / *Custard Apple Meringue* **S/ 39**

Con praliné de almendras y sus sorbetes de chirimoya y fresa

With almond praline and custard apple and strawberry sorbets

Tiramisú **S/ 39**

Con helado de chocolate de la casa

With homemade chocolate ice cream

Soufflé de Chirimoya / *Chirimoya Soufflé* **S/ 39**

Con salsa de caramelo, frutos rojos y praliné de almendras

With caramel sauce, red berries and almond praline

Helados y sorbetes /*Ice creams and sorbets* **S/ 28**

Sabores de la casa

Homemade ice creams and sorbets





MENÚ SALUDABLE

Healthy Menu



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian








Sin gluten
Gluten free



ENTRADAS

Starters




-  **Ensalada Caesar / Caesar Salad** **S/ 46**
- Lechuga romana, croutones con queso parmesano y salsa clásica
Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese with classic sauce
-  **Ensalada de Tres Quinuas / Three Quinoas Salad** **S/ 59**
- Quinoa negra, quinoa roja y quinoa blanca, queso fresco, palta, tomate, alcachofa y choclo en vinagreta al limón
Cheese, avocado, tomato, artichoke and corn in lime vinaigrette
-  **Ensalada Tres Corazones / Three Hearts Salad** **S/ 42**
- Alcachofas, palmitos, lechuga romana con huevo de codorniz y pimientos piquillos, cebolla blanca en corona de palta y vinagreta de aceite de oliva al limón y vinagre balsámico
Artichoke, palm hearts, romaine lettuce, quail egg, red bell pepper and white onion in a crown of avocado with balsamic vinaigrette
-  **Crema de Choclo / Peruvian Corn Cream** **S/ 42**
-  **Carpaccio de Zucchini con Tartar de tomate / Zucchini Carpaccio** **S/ 39**
- Con huevito de codorniz en vinagreta cremosa de ciboulette
With tomato tartar, quail egg in a creamy ciboulette vinaigrette
-   **Carpaccio de Alcachofa / Artichoke Carpaccio** **S/ 39**
- Con tartar de tomate y vinagreta de limón y aceite de oliva
With tomato tartar, olive oil and lime vinaigrette



FONDOS

Main Courses



-   **Tacu Tacu con Vegetales Salteados / S/ 46**
Tacu Tacu with Sauteed Vegetables
Croqueta de arroz y frejoles con legumbres salteadas
Beans and rice croquette with sautéed vegetables on top
-  **Ravioles de Alcachofa y Queso Ricota / S/ 49**
Artichoke Ravioli and Ricotta Cheese
Con tomate concassé, albahaca y láminas de portobello a la mantequilla y salsa crema
With tomato concassé, basil and slices of portobello on butter
-  **Medallón de Salmón a la Parrilla / Grilled Salmon S/ 75**
Servido con puré de papas y verduras al vapor
Served with mashed potatoes and steamed vegetables
-  **Lomo de Atún con Risotto de Espárragos Verdes / S/ 72**
Grill Tuna Fish with Green Asparagus Risotto
En salsa de albaricoque
And apricot sauce
-  **Lomito de Pollo Relleno / Stuffed Chicken Fillet S/ 62**
Relleno con tomate seco y mozzarella en una ligera salsa de limón y mantequilla servido con puré de espinaca
With sun dried tomatoes and mozzarella in a light lemon and butter sauce served with spinach puree



 **Saltado de Hongos /** **S/ 54**

Mushrooms Saltado Peruvian Style

Champiñones y portobellos salteados con cebolla, tomate, culantro, ají, salsa de soya y vinagre, con arroz y papas amarillas fritas

Mushrooms and portobello sautéed with onions, tomatoes, cilantro, chili, soy sauce and vinegar with fried potatoes and rice

 **Spaguetti Primavera / *Pasta Primavera*** **S/ 52**

Zucchini, berenjena, champiñones y tomate salteado con aceite de oliva

Zucchini, mushrooms, eggplant and tomato sautéed with olive oil

 **Parrilla de Vegetales y Champiñones /** **S/ 57**

Grilled Vegetables and Mushrooms



POSTRES

Desserts



-  **Platón con Sorbetes hechos en casa y Frutas Frescas del día /** **S/ 32**
Homemade Sorbet and Fresh Seasonal Fruit Platter

-  **Ensalada de Frutas /** **S/ 26**
Perroquet Fruit Salad; Selection of the Freshest Fruits

-  **Sinfonía de Tres Chocolates en salsa de Fresa y Sorbete /** **S/ 32**
Three Chocolates Symphony with Strawberry Sauce and Sorbet

-   **Chirimoya Alegre / *Happy Custard Apple*** **S/ 39**
 **Jugo de naranja, Grand Marnier y trocitos de chirimoya**
Orange juice, Grand Marnier and custard apple pieces



