



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



Vegano /
Vegan



Vegetariano /
Vegetarian



Sin gluten /
Gluten free

Carpaccio de Lomo / *Beef Carpaccio*

S/ 63

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/ 63

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



Carpaccio de Zuchinni / *Zucchini Carpaccio*

S/ 52

Huevo de codorniz, tartar de tomate y vinagreta de finas hierbas

Quail egg, tomato tartar and fine herb vinaigrette



Carpaccio de Berenjena / *Eggplant Carpaccio*

S/ 52

Tartar de tomate y vinagreta de limón

Tomato tartar and lemon vinaigrette



 **Trío de Tartar de Atún / Tuna Tartar Trilogy** **S/ 63**

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 / Open Causa** **S/ 63**

Con pescado acevichado

With acevichado fish

Pulpo Parrillero al Carbón / Grilled Octopus **S/ 65**

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

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

 **Tiradito** **S/ 79**

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/ 79**

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/ 82**

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 /

S/ 86

Grilled Seafood Platter

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

Causa Frita

S/ 63

Con salmón ahumado en salsa de palta, alcaparras y germinados

With smoked salmon in avocado sauce, capers and sprouts



Parrilla de Vegetales y Champiñones /

S/ 57

Grilled Vegetables and Mushrooms

Con papas doradas

With skillet Potatoes



ENSALADAS

Salads



Ensalada Tres Corazones /

S/ 44

Three Hearts Salad

Alcachofa, palmito, lechuga romana, huevo de codorniz, 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's / *Caesar's Salad*

S/ 48

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/ 52

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 /


S/ 59

Red, Black and White Quinoa Salad

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/ 48**

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

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

 **Ensalada Verde con Queso Brie Frito y Praliné de** **S/ 48**

Pecanas /

Green Salad with Fried Brie Cheese and Pecans

Praline

Gajos de naranja, tomate cherry y reducción de balsámico



Orange wedges, cherry tomatoes and balsamic reduction



GRANOS Y PASTAS

Grains & Pastas



Ravioles de Salmón / <i>Salmon Ravioli</i>	S/ 50
Con queso crema en salsa de coral y espinaca salteada <i>With cream cheese in coral sauce and sautéed spinach</i>	
 Ravioles de Alcachofa y Queso Ricotta / <i>Artichoke and Ricotta Cheese Ravioli</i>	S/ 52
A la crema con tomate concassé, albahaca y láminas de portobellos a la mantequilla <i>Creamed with tomato concassé, basil and slices of portobellos with butter</i>	
 Ravioles de Cangrejo y Langostinos al Brandy / <i>Crab and Shrimps Ravioli with Brandy</i>	S/ 55
En salsa de azafrán con láminas de zuchinni <i>In saffron sauce with zucchini slices</i>	
Ravioles de Aji de Gallina / <i>Ravioli Stuffed with "Aji de Gallina"</i>	S/ 52
En su salsa con huevo de codorniz y aceituna negra <i>In its own sauce with quail egg and black olives</i>	
Arroz Meloso con Mariscos / <i>Creamy Rice with Seafood</i>	S/ 71
Calamar, pulpo, langostino, conchas y queso parmesano <i>Calamari, octopus, shrimp, scallops and parmesan cheese</i>	



-  **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
-  **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
-  **Raviolón de Hongos Porcón / Porcon Mushrooms Ravioli** **S/ 55**
- En crema de papa trufada
In truffled potato sauce
- Fetuccini al aglio e oleo con langostinos /** **S/ 63**
Fettuccine Aglio e Olio with shrimps
- Ajos crocantes
Crispy Garlic
- Spaguetti con Ragú de Asado de Tira /** **S/ 62**
Spaghetti with Strip Roast Ragu
- Queso parmesano
Parmesan cheese
- Arroz con Pato a la Chiclayana / Arroz con Pato** **S/ 82**
- Con palta y sarza criolla
With avocado and creole salad
- Tacu tacu en salsa de ají amarillo /** **S/ 71**
Tacu tacu in peruvian yellow chili sauce
- Con frutos del mar
With seafood



NUESTRAS SOPAS Y CREMAS

Our Soups & Creams



-  **Crema de Choclo / Peruvian Corn Cream** **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
- Sopa Criolla / Peruvian Creole Soup** **S/ 49**
Lomo de res, fideos, huevo frito y leche
Beef tenderloin, noodles, fried egg and milk
- Chupe de Camarones** **S/ 160**
Con leche, habas, queso y huevo frito
With milk, beans, cheese and fried egg
- Sudado de Pescado / Peruvian Steamed Fish** **S/ 79**
Yuca y arroz
Cassava and rice



CARNES

Chicken & Beef



Pollo Relleno / *Stuffed chicken* **S/ 65**

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

Pollo en Salsa de Hongos / *Chicken Fillet* **S/ 65**

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

With handmade truffled purée 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 Potato Purée, crispy garlic, tomato and parsley

Ossobuco **S/ 79**

Puré de polenta trufado

Truffled polenta purée

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

Con fetuccini a la crema y espárragos al carbón

With creamy fettuccine and asparagus

Lomo Saltado **S/ 85**

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





<p>Cuadril Argentino / <i>Rump Steak</i></p> <p>Cubierto con queso brie en salsa de sauco y raviolos de alcachofa <i>Covered with melted brie cheese in elderberry sauce and artichoke ravioli</i></p>	<p>S/ 85</p>
<p>Lomo de Novillo Argentino / <i>Argentinean Beef Medallion</i></p> <p>Legumbres salteadas en mantequilla al tomillo y gratín de papa con alcachofa <i>Vegetables sautéed in thyme butter with potato and artichoke gratin</i></p>	<p>S/ 99</p>
<p>Lomo de Novillo Argentino en nuestra Salsa Bearnesa / <i>Argentinean Beef Medallion in our Béarnaise Sauce</i></p> <p>Alcachofas y espárragos al carbón y papas lyonesas con tocino <i>Grilled artichokes and asparagus and lyonnaise potatoes with bacon</i></p>	<p>S/ 99</p>
<p>Bife Angosto Argentino 300 gr / <i>Argentinean Striped Loin Medallion 300 gr</i></p> <p>En salsa de 4 pimientos, papa al horno con queso gratinado y verduras salteadas <i>In 4 peppers sauce, baked potato with gratin cheese and sautéed vegetables</i></p>	<p>S/ 109</p>
<p>Entraña Certified Angus Beef 300 gr / <i>Outside Skirt Certified Angus Beef 300 gr</i></p> <p>Con papas amarillas, champiñones y pimientos salteados en mantequilla al perejil <i>With yellow potatoes, mushrooms and bell peppers sautéed in parsley butter</i></p>	<p>S/ 140</p>
<p>Magret de Pato con Pastel de Papa / <i>Duck Breast with Potato Cake</i></p> <p>Salsa de mostaza y mermelada de cebolla <i>Mustard sauce and onion marmalade</i></p>	<p>S/ 79</p>
<p>Bife con Gnocchis / <i>Beef with gnocchi</i></p> <p>En salsa de pimienta trufada <i>In truffled pepper sauce</i></p>	<p>S/ 109</p>
<p>Entraña a la Parrilla / <i>Grilled skirt steak</i></p> <p>Con risotto de hongos Porcón <i>With porcon mushroom risotto</i></p>	<p>S/ 140</p>



ESENCIA DE MAR

Sea Essence



- | | |
|--|--------------|
| Lomo de Atún / <i>Tuna Fish</i> | S/ 82 |
| En salsa de albaricoque con risotto de espárragos verdes
<i>In apricot sauce with green asparagus risotto</i> | |
| Lomo de Atún con Costra de Ajonjolí /
<i>Tuna Fish Fillet Coat With Sesame Seeds</i> | S/ 82 |
| En salsa de tres pimientos con vegetales a la plancha
<i>In three pepper sauce with grilled vegetables</i> | |
| Paiche Anticuchero / <i>Paiche Anticuchero</i> | S/ 82 |
| Con papas panaderas a la crema y perejil
<i>With baker potatoes in cream and parsley sauce</i> | |
| Filete de Paiche / <i>Paiche Fillet</i> | S/ 82 |
| Con puré de papa y confit de tomate y cocona
<i>With Potato Purée and tomato confit and cocona</i> | |
|  Salmón Brasa / <i>Grilled salmon</i> | S/ 82 |
| Con chalaquita de habas y puré de papa
<i>With bean chalaquita and Potato Purée</i> | |
|  Salmón Carbón / <i>Grilled Salmon</i> | S/ 82 |
| Con espárragos y papas BB en mantequilla a las finas hierbas
<i>With asparagus and BB potatoes in fine herb butter</i> | |



 **Medallón de Salmón a la Parrilla / *Grilled Salmon*** **S/ 82**

Servido con puré de papas y verduras al vapor

With Potato Purée and steamed vegetables

Pescado en Mantequilla Negra / *Fish in Black Butter* **S/ 89**

Con alcaparras, arroz con choclo y espárragos al vapor

With capers, rice with corn and steamed asparagus

**Pescado con Alcachofas y Alcaparras en Dos Formas /
*Fish with Artichoke and Capers*** **S/ 89**

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 /
*Fish with Oriental Fried Rice*** **S/ 89**

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 Potato Purée and steamed green asparagus

Salmón en costra de quinua / *Quinoa crusted salmon* **S/ 82**

Con puré de pimiento y vinagreta caliente

With bell pepper puree and hot vinaigrette



Atún saltado / *Sautéed tuna*

S/ 82

Con tomate, pimiento y cebolla, vinagre y salsa de soya. Tacu tacu de pallares

With tomato, bell pepper and onion, vinegar and soy sauce. Lima beans tacu tacu

Pesca con Pepian de Choclo

S/ 89

Fish fillet with pepian de choclo

Chalaquita de cocona

With cocona chalaquita

Pesca a lo Macho / *Pesca a lo Macho*

S/ 109

Con langostinos, conchas, calamar y pulpo. Arroz con choclo

With prawns, shells, squid and octopus. Rice with corn

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

Lúcuma / *Lucuma* S/ 39

Mousse, helado de manjar y lúcuma, brownie y ganache de chocolate

Mousse, manjar and lucuma ice cream, brownie and chocolate ganache

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

  **Chirimoya Alegre / *Happy Custard Apple*** **S/ 39**

Jugo de naranja y Grand Marnier

Orange juice and Grand Marnier

Tiramisú **S/ 39**

Con helado de chocolate de la casa

With homemade chocolate ice cream

Ponderación **S/ 39**

Con manjar de chirimoya, fresa y helado de Cardamomo

With custard apple, strawberry and Cardamom ice cream

Tarta Invertida / *Upside Down Cake* **S/ 39**

100% chocolate

Churros **S/ 39**

Con manjar de la casa y salsa de chocolate con helado de cardamomo

with homemade manjar blanc and chocolate sauce with cardamom ice cream

Crêpes Suzette **S/ 39**

Y helado de vainilla

And vanilla ice cream



