la
Locanda

la Locanda

Desde hace más de 20 años ofrece la más exclusiva y exquisita gastronomía mediterránea en la ciudad. Durante este tiempo, se ha consolidado como un restaurante emblemático dentro de su especialidad.

La Locanda cuenta con los estándares culinarios más altos y actualizados, así como la excelencia en el servicio para huéspedes y clientes externos.

En esencia, la cocina de La Locanda es una mezcla de sabores y técnicas creadas por nuestro Chef y su equipo.

Los invitamos a que disfruten de este descubrimiento gastronómico y poder convertirnos en su restaurante preferido viviendo una experiencia culinaria de alto nivel.

For more than 20 years, La Locanda has offered the most exclusive and exquisite mediterranean cuisine in the city. During this time, it has established itself as an emblematic restaurant within its specialty.

La Locanda has the highest and most updated culinary standards, as well as excelling in service for all guests. In essence, La Locanda's cuisine is a blend of flavours and techniques created by our Chef and his team.

We invite you to enjoy this gastronomic experience with us to ultimately become your most preferred high culinary choice

la Locanda

Ensaladas

Salads

Higos brulées, salmón ahumado con espárragos asados en vinagreta de mostaza Dijon antigua

Burnt Figs, Smoked Salmon with Roasted Asparagus in Old-Fashioned Dijon Mustard Vinaigrette

Sulfito Mostaza **S/55**

Burrata al olivo, tomates cerezos, gel de albahaca y láminas de zuccini y pepino

Burrata with olive oil, Cherry Tomatoes, Basil Gel, Zucchini, and Cucumber Slices

Lácteos **S/55**

Entradas

Starters

Carpaccio di manzo, arúgula, aceite de oliva, vinagre balsámico 25 años, queso Grana Padano

Beef Carpaccio, Arugula, Olive Oil, 25-Year Balsamic Vinegar, Grana Padano Cheese

Sulfito Lácteos **S/52**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Entradas

Starters

Langostinos jumbo en mantequilla de romero y miel, puré de calabaza asada y jugo dashi

Prawns in Rosemary and Honey Butter, Roasted Butternut Squash Puree, Dashi Broth

Mariscos Lácteos **S/65**

Pulpo al ajillo, papa Amandine, salmorejo y tapenade

Garlic Octopus, Amandine Potatoes, Salmorejo, and Tapenade

Sulfito Gluten Lácteos **S/65**

Alcachofas fritas, mayonesa trufada, jamón serrano

Fried Artichokes, Truffle Mayonnaise, Serrano Ham

Sulfito Lácteos **S/62**

Arroces & Pasta

Rice & Pasta

Arroz meloso de mariscos con perfume de brandy

Seafood Rice with Brandy Perfume

Mariscos Sulfito Lácteos **S/68**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Arroces & Pasta

Rice & Pasta

Agnollotis rellenas de pato y pera, con Royale de Foie gras con pecorino

Duck and Pear Stuffed Agnolotti with Foie Gras Royale and Pecorino cheese

Gluten Lácteos **S/89**

Spaguetti Bolognesa de lomo fino argentino, queso Taleggio y aceite de albahaca

Argentinean sirloin with Bolognese Spaghetti, Taleggio Cheese and Basil Oil

Sulfito Lácteos **S/75**

Carnes

Meats

Filet mignon al persillade con papas duquesas y espárragos asados

Filet Mignon with Persillade, Duchess Potatoes, and Roasted Asparagus

Sulfito Lácteos **S/85**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Carnes

Meats

Carrillera de res guisada, puré trufado de papa amarilla y chips de papa con perejil

Braised Beef Cheek, Truffled Yellow Potato Puree, and Parsley Potato Chips

Sulfito Lácteos **S/65**

Panceta crujiente, puré de maíz dulce, jus de sus huesos con alcaparras fritas y estragón

Crispy Pork Belly, Sweet Corn Puree, Caper and Tarragon Jus from Its Bones

Sulfito **S/55**

Pescados

Fish

Salmon en aromas de hinojo, remolacha, zanahorias pochadas, infusión de albahaca y espárragos blancos

Salmon with Fennel Aromas, Poached Beets and Carrots, Basil Infusion, and White Asparagus

Lácteos **S/78**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Pescados

Fish

Pesca del día en costra de pistacho, quinua roja con guisantes dulces y reducción de fumet con jus de garbanzo

Catch of the Day in Pistachio Crust, Red Quinoa with Sweet Peas, and fish Reduction with Chickpea Jus

Frutos secos Sulfito **S/78**

Filete de chita Provenzale, emulsión de ajo y aceite de oliva extra virgen, papas al mortero

Provençal Chita Fillet, Garlic Emulsion, Extra Virgin Olive Oil, Mortar Potatoes

Lácteos **S/75**

Vieiras a la carbonara flambées, crema de coral y tomates secos

Flambéed Scallop Carbonara, Coral and Sun-Dried Tomatoes Cream

Lácteos **S/85**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Aves
Poultry

Pollo de leche rostizado, salsa de romero, puré de coliflor asada, papa Máxime y verduras salteadas

Roasted Baby Chicken, Rosemary Sauce, Roasted Cauliflower Puree, Máxime Potatoes, and Sautéed Vegetables

Sulfito Lácteos **S/55**

Pechuga de pollo orgánico en deconstrucción de maíz, frambuesas crocantes, col de Bruselas en mantequilla noissete

Organic Chicken Breast with Deconstructed Corn, Crispy Raspberries, and Brussels Sprouts in Noisette Butter

Lácteos **S/55**

Pato confit, glaseado en miel de granada, puré de zanahoria al kion y papas confitadas en grasa de pato

Confit Duck Glazed in Pomegranate Honey, Ginger Carrot Puree, and Duck Fat Confit Potatoes

Soya Sulfito Lácteos **S/85**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Locanda grill

Todos nuestros cortes son certified angus beef

All our cuts are certified angus beef

Bife angosto 350 gr. + 1 guarnición

Strip loin 350 gr. + 1 garnish

S/150

Bife ancho 350 gr. + 1 guarnición

Ribeye 350 gr. + 1 garnish

S/165

Entraña 350 gr. + 1 guarnición

Skirt steak 350 gr. + 1 garnish

S/185

Tomahawk 1.300 gr. + 2 guarniciones

Tomahawk steak 1,300 gr. + 2 garnishes

S/650

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Guarniciones

Side dishes

Papas deluxe

Deluxe potatoes

Lácteos **S/39**

Pasta a elección

Pasta of your choice

S/35

Puré con trufa negra

Puree with black truffles

Lácteos **S/39**

Ensalada césar

Caesar salad

Lácteos **S/35**

Papas fritas

French fries

S/25

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Postres

Desserts

La torrija

Brioche húmedo en infusión de vainilla y limón, espuma de crema catalana y helado de tonka.

Moist Brioche in Vanilla and Lemon Infusion, Crème Brûlée Foam, and Tonka Bean Ice Cream

Gluten Lácteos **S/39**

Tiramisú La Locanda

Mousse de mascarpone, bizcotelas, acompañado con salsa inglesa de espreso

Mascarpone Mousse, Ladyfingers, accompanied by Espresso English Sauce

Sulfito Gluten Lácteos **S/39**

Tarta vasca de nocciola

Creamy hazelnut tart

Tarta de queso estilo vasca de chocolate y avellanas, helado de café y avellanas

Mascarpone Mousse, Ladyfingers, accompanied by Espresso English Sauce

Lácteos Frutos secos **S/45**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Postres

Desserts

Framboisier mediterraneo

Mediterranean Framboisier

Mousse de frambuesa, bizcocho de albahaca, crujiente de frambuesa, gel de oliva

Raspberry Mousse, Basil Sponge Cake, Raspberry Crisp, Olive Gel

Frutos secos · Gluten **S/49**

Festuc

Texturas de pistacho, gel de maracuyá, sorbete de mango pasión

Pistachio Textures, Passion Fruit Gel, Mango Passion Sorbet

Frutos secos · Lácteos **S/52**

Kouigm Amann

Compota de melocotón y membrillo, helado de vainilla, salsa de Cointreau

Peach and Quince Compote, Vanilla Ice Cream, Cointreau Sauce

Gluten · Sulfito · Lácteos **S/35**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Postres

Desserts

Mille foglie de manzana

Apple Mille – Feuille

Manzana con ron, helado de caramelo salado
y salsa butterscotch

Apple with Rum, Salted Caramel Ice Cream,
Butterscotch Sauce

Gluten Lácteos **S/35**

Menú de niños

Kids menú

Milanesa de pollo

Breaded chicken

Servido con papas fritas y arroz

Served with french fries and rice

Gluten Lácteos **S/40**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Menú de niños

Kids menú

Pasta boloñesa

Boloñesa pasta

Espagueti en salsa pomodoro
con carne y queso parmesano

Spaghetti in pomodoro sauce
with meat and parmesan cheese.

Gluten Sulfito Lácteos **S/39**

Milanesa de lomo

Breaded loin

Con puré de papa y arroz

With mashed potatoes and rice

Gluten Lácteos **S/45**

Kids york burger

Kids york burger

Hamburguesa angus con tocino,
queso, lechuga, tomate
y papas fritas.

Angus burger with bacon, cheese,
lettuce, tomato and fries

Frutos secos Gluten Sulfito Lácteos **S/42**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*

la Locanda

Menú de niños

Kids menú

Dedos de pollo

Chicken fingers

Servidos con papas fritas

Served with french fries

Mostaza Gluten Soya **S/40**

Pizza americana

American pizza

Jamón york y queso mozzarella

York ham and mozzarella cheese

Gluten Lácteos **S/45**

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo
**Prices in soles, include VAT and 10% service charges*

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante
**If you have any dietary restrictions, please advise our Restaurant Manager*