

*Terraza & Bistró*

*San Isidro*

**SAN**

**ISIDRO**

CALLE LOS LIBERTADORES 490, 15073 LIMA, PERÚ

# Entradas

**PAN** ..... 14

**HUMMUS** ..... 37

Clásico de garbanzos y tahini,  
con pan frito especiado.

**BURRATA CAPRESE** ..... 39

Burrata marinada, tomates frescos  
de estación y albahaca.

**BERENJENA & MISO** ..... 39

Asada lentamente con miso, maní y miel; servida  
con tzatziki, garbanzos y pimientos.

**VITELLO TONNATO** ..... 42

Finas láminas de asado, salsa a base de atún,  
anchoas y alcaparras, arúgula y tostadas.

**LANGOSTINOS AL AJILLO** ..... 44

Salteados con ajo, vino blanco, ají seco y perejil.

**ENSALADA ROAST BEEF** ..... 44

Lomo fino sellado, mézclum de hojas, tocino, choclo,  
palta, pimientos y crutones.

**TARTAR DE SALMÓN** ..... 44

Salmón fresco, eneldo, cebolla, pepino, manzana  
y palta, servido con finas tostadas.

**STEAK TARTAR** ..... 46

Clásico cortado a cuchillo, con cebollitas encurtidas,  
espuma de queso y papas fritas.

**MOLLEJAS DE TERNERA A LA MOSTAZA** ..... 47

Crujientes y tiernas por dentro, con pure  
de manzana verde y salsa de mostaza.

**CEVICHE** ..... 49

Pesca del día, choclo, maíz y camote.

# All Day

---

**TAGLIATELLE & RAGÚ DE COLA . . . . . 46**

Pasta al huevo, ragú, tomillo, albahaca y parmesano.

**RAVIOLES DE LOCHE . . . . . 46**

Rellenos de loche cremoso,  
en salsa de mantequilla y salvia fresca.

**CONCOLÓN MARINO . . . . . 48**

Arroz tostadito en el fondo, mariscos de temporada,  
chalaquita criolla y alioli.

**POLLO AL CURRY . . . . . 49**

Trozos de muslo de pollo con curry hecho en casa,  
con vegetales, piña, albahaca y culantro.

**PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA . . . . . 52**

Pesca de temporada con piel crujiente, pure de  
papa amarilla con ajo y limon;y tapenade tibia.

**POLLO CORDON BLEU . . . . . 54**

De pechuga de pollo, con fondue de papa,  
reducción de oporto y vegetales.

**LOMO SALTADO . . . . . 56**

De lomo fino, salsa oriental reposada en ajíes,  
y papas andinas fritas.

**SALMÓN SELLADO . . . . . 56**

Piel crujiente, puré de coliflor y vegetales al horno.

**STEAK FRITES . . . . . 56**

Filete de lomo fino, salsa cazadora con setas ostra,  
papas fritas y mezclum.

# Sopas

**SOPA DE CEBOLLA . . . . . 26**

De cocción larga, pan tostado al ajo  
gratinado en Queso Gruyere

**CREMA DE ZAPALLO . . . . . 23**

Zapallos de nuestra huerta, batidos con  
vegetales y crema

**SOPA CRIOLLA . . . . . 28**

Echa como en casa, Trozos de Carne,  
huevo de corral y Rebanada de pan tostado

## D U L C E S

**CRÈME BRÛLÉE . . . . . 28**

Clásica de vainilla, costra de caramelo  
y arándanos.

**VOLCÁN DE CHOCOLATE . . . . . 28**

Centro líquido, servido con helado  
de vainilla y coulis de frutos rojos.

**SUSPIRO A LA LIMEÑA DE CAFÉ . . . . . 28**

Manjar de leche con café, coronado  
con merengue al oporto.

**TIRAMISÚ . . . . . 28**

Clásico italiano con mascarpone,  
marsala y café moka.

**CHIRIMOYA ALEGRE . . . . . 28**

Chirimoya fresca, naranja,  
destilado Caña Alta,  
manjar blanco y merengue.