

*Terraza & Bistró*

*Terraza*

**SAN**

**ISIDRO**

CALLE LOS LIBERTADORES 490, 15073 LIMA, PERÚ

# Entradas

**PAPAS NATIVAS EN SALSA HUANCAÍNA . . . . . 36**

Domesticadas a más de 2000 metros de altura, bañadas de nuestra tradicional salsa a la huancaína, huevos de corral y olivos.

**ENSALADA DEL CAMPO . . . . . 38**

Pétalos de lechuga de nuestro huerto, vegetales de estación, pechuga de pollo al grill, palta y aliño provenzal.

**ENSALADA ROQUEFORT TIBIA . . . . . 39**

Trozos crocantes de lechuga, bañadas sobre crema caliente de roquefort y tropezones de uvas.

**ALCACHOFAS EN CREMA DE YEMAS . . . . . 42**

Corazón de alcachofas selladas en noisette, salsa de yemas, aceite de trufas y toques de salvia.

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

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

**PASTEL DE CHOCLO . . . . . 44**

Cre moso con crumble de chorizo regional, crema de hongos y demi de huacatay.

**TARTAR DE SALMÓN . . . . . 44**

Salmón especiado, usando el humo como ingrediente, toque de eneldo y palta en 2 texturas

**LANGOSTINOS AL AJILLO . . . . . 46**

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

**MOLLEJAS DE TERNERA . . . . . 47**

Selladas en noisette aromatizada, toques de limón y demi.

**CEVICHE SIGNATURE . . . . . 52**

Crudo de pescado, cremosa leche de tigre, camotes glaseados, maíces y aceite de culantro.

# All Day

**PAN . . . . . 14**

**STRACCIATELLA . . . . . 38**

Hecha en Saya, tomates cherry, toques de tomillo y porción de pan de masa madre.

**HUMMUS . . . . . 38**

Clásico de garbanzos y tahini, con pan frito especiado.

**GNOQUIS CACIO E PEPE . . . . . 44**

Pasta artesanal hecha en Saya, salsa de quesos y pimienta recién molida.

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

Pasta al huevo, ragú, tomillo, albahaca y grana padano.

**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.

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

Pesca de temporada con piel crujiente, puré de papa amarilla con ajo, limón 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 fritas.

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

Steaks en salsa 3 pimientos y papas fritas.

**SALMÓN . . . . . 58**

Salsa vasca, papitas en chimichurri de aceitunas.

**PATO A LA NARANJA . . . . . 69**

Salsa de cecina y naranjas, papitas al estragón.

# Sopas / Soups

## **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**

Hecha 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.