

Terraza & Bistró



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

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.

FLAN DE AVELLANAS 28

Cre moso servido con un toque de sal, avellanas tostadas y ganache de chocolate.

TIRAMISÚ 28

Clásico italiano con mascarpone, marsala y café moka.

PANNACOTTA DE COCO 28

Delicada y cremosa, con coulis de piña asada y menta fresca.

MILHOJAS TROPICAL 28

Crema fría de maracuyá, mango fresco, almendras y albahaca