

BOCA

Restaurantes y afines

RUBENS  
RESTAURANTE

AVENIDA PETIT THOUARS 2391

994-118-244

 [www.rubensrestaurante.com.pe](http://www.rubensrestaurante.com.pe)

[www.boca.com.pe](http://www.boca.com.pe)

 rubensrestaurante  rubensrestaurante

*Gozarás de la singular experiencia de un ambiente y comida basados en la técnica del pintor Pedro Pablo Rubens.*

*La prolijidad es el valor que nos permite transmitir conceptos de pintura en platos de autor. **Sensorial** es una palabra que nos sintetiza*

*Si te conmueve al mirarlo,  
sin duda también al probarlo.*

## **EL RESTAURANTE**

El espacio fue creado por el minucioso artista Fernando Saldías Díaz, tomando como inspiración la casa del genial pintor Pedro Pablo Rubens en Amberes, Bélgica. El extraordinario y riguroso trabajo de Fernando solo puede generar admiración y placer mientras se entra en contacto con esa atmósfera tan bien representada y concebida.

Hoy, después de 40 años de haber funcionado como la galería de arte Saldías, y posterior museo, se abren las puertas para convertirse en un nuevo espacio para la gastronomía peruana, Rubens, un restaurante arriesgado y brioso, donde los platos son lienzos elaborados bajo la técnica clásica de la época dorada matizada con la actual.

# ENTRADAS

Carpaccio de lomo	S/ 52
Láminas de atún estilo oriental	S/ 42
Roast Beef de bonbiola ahumada con frutos rojos y camotillo.	S/ 42
Pesto de berenjena y pistachos, mollejas grilladas, vino blanco, crema de coco y ron.	S/ 40
Hummus de garbanzo con langostinos al chimichurri.	S/ 40
Tiradito Sikuta - pesca del día (By Franco Anavitarte)	S/ 42
Dados de salmón a la parrilla con pesto de aceitunas y alcaparras	S/ 52
Tacos de bondiola ahumada con coulis de frutos rojos y maracuyá picante	S/ 40
Tartar de atún tropical	S/ 42

# FONDOS

## MEDALLONES DE PAVO CRIOLLO

En su salsa, acompañado de pastel de zucchini. S/ 56

## LOMO FINO LARDEADO EN TOCINO DE BONDIOLA

En reducción de vino tinto, miel y guindones, acompañado de puré de espárragos y alcaparras crocantes. S/ 80

## LOMO FINO DE CERDO LARDEADO CON TOCINO

Acompañado con puré de camote y encurtidos. S/ 62

## RISOTTO VEGETARIANO

De hongos y trufa negra. S/ 56

## RISOTTO CREMOSO

De hongos y trufa negra con salmón o lomo fino. S/ 84

**ARROZ BRUJO CON PANCETA GRILLADA** (By Franco Anavitarte)

Arroz meloso con loche, habas y chicha de jora  
acompañado con panceta crocante. S/ 58

**TRIGO AL CORAL DE LANGOSTINOS**

Con paiche a la parrilla y alcaparra. S/ 64

**CREMOSO DE QUINOA Y TOMATE**

Con salmón al grill y mantequilla negra. S/ 68

**RAGÚ DE OSOBUCO**

Con puré de papa y vegetales salteados  
al vino blanco. S/ 62

## **PASTAS**

**RAVIOLES DE LOCHE**

Relleno de ragú de cordero con crema de poro. S/ 58

**TAGLIATELLE A LA FIORENTINA**

Coronado con salmón a la parrilla  
y mantequilla de alcaparras. S/ 78

**GNOQUIS EN SALSA DE CORAL Y VINO ROSA**

Coronado con paiche al grill. S/ 68

# POSTRES

## CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Base crocante crema de quesos  
y coulis de frutos rojos de estación.

S/ 24

## BRUSELINA DE CHOCOLATE Y CANELA

Con coulis de maracuyá  
y frutas frescas de estación.

S/ 24

## CREAM CARAMEL

Cremoso flan con manjar blanco  
y frutas frescas de estación.

S/ 22

# TRAGOS DE AUTOR

## LAS TRES GRACIAS

Pisco, licor de cacao, fresa,  
sirope de fresa y licor de fresa

S/ 36

## JARDÍN DEL AMOR

Ron, triple sec, curaçao azul, limón,  
piña y sirope.

S/ 34

## ARCOÍRIS

Vodka, Champagne, sirope de vainilla,  
limón y maracuyá.

S/ 36

## BACCHUS

Vino blanco, aguaymanto,  
triple sec y sirope.

S/ 38

## ADÁN Y EVA

Apple Martini, Whisky y manzana /  
Tequila, licor de cereza, sirope, limón  
y frutos del bosque.

S/ 68

# CÓCTELES

Las tres Gracias S/ 36

El jardín del amor S/ 34

El arcoíris S/ 36

Gin Thomas Daking S/ 40

Bacchus S/ 38

Adán y eva S/ 68

# CLÁSICOS

Negroni S/ 33

Capitán S/ 33

Aperol Spritz S/ 30

Pisco Sour S/ 32

Chilcano S/ 28

Dry Martini S/ 30

Gin Tonic S/ 36

# WHISKEYS

Chivas (12 años) S/ 36

Chivas (13 años) S/ 38

Chivas (18 años) S/ 45



# VINOS

## ESPAÑA

L'arnot Negre	S/ 100
Lo Petitó	S/ 110
Hécula	S/ 120
GSM	S/ 100
Solanera	S/ 150

## ARGENTINA

Tapiz Alta Collection Cabernet Franc	S/ 140
Tapiz Cabernet Sauvignon	S/ 110
Tapiz Torrontés	S/ 100
San Pedro de Yacochuya Centenario	S/ 650
San Pedro de Yacochuya	S/ 600
Yacochuya Centenario	S/ 900
Yacochuya	S/ 880
Coquena Yacochuya Tannat	S/ 190

## CHILE

Lurton Araucano Kawin C. Sauvignon	S/ 120
Lurton Araucano Reserva Carmenere	S/ 160
Lurton Piedra Negra, Tierra de Luna Syrah Malbec	S/ 130
Lurton Piedra Negra, alta colección Malbec orgánico	S/ 210
Alka Lurton Araucano	S/ 850

## POR COPA

Vino tinto

S/ 32

Vino blanco

S/ 35

## SIN ALCOHOL

Agua Munay (con gas)

S/ 16

Piña gasificada

S/ 18

Agua Munay (sin gas)

S/ 14

Maracuyá gasificado

S/ 18

Agua Evian (sin gas)

S/ 18

Aguaymanto gasificado

S/ 18

Infusiones

S/ 10

Fresa gasificada

S/ 18

Café americano

S/ 12

Hierba luisa gasificada

S/ 18

Espresso

S/ 10

Mango gasificado

S/ 18

Cappuccino

S/ 14

Limonada

S/ 18