Blue Moon

Entradas y ensaladas

Ensalada Mistura de Pollo *32.00*
Lechuga orgánica, rúcula, tomate, cebolla blanca, escarola, apio, tiras de pollo aderezadas con aliño italiano.

Ensalada Blue Moon *38.00*
Lechuga romana, palmitos, espárragos, tomate, cebolla, jamón inglés, queso edam en láminas, brócoli y aliño italiano.

Ensalada de pulpo a la rúcula *55.00*
Pulpo tierno, aceite de oliva y rúcula.

Pan a la carta *18.00*
2 Bruschettas: Pan tostado con tomate troceado en aceite de oliva y mozzarella gratinada; 2 Pan al Ajo Especial: Pan tostado con ajo, mantequilla y aceite de Oliva gratinados con queso mozzarella.

Bruschetta
4 trozos de pan tostado con tomate troceado en aceite de oliva y mozzarella gratinada. *22.00*

Bruschetta con Prosciutto *28.00*
4 trozos de pan tostado con aceite de oliva, mozzarella gratinada y prosciutto crudo.

Pan al Ajo *15.00*
4 trozos de pan tostado con ajo, mantequilla y aceite de oliva.

Porción de pan natural *8.00*
Acompañado de mantequilla.

Canapé de champiñones *42.00*
Champiñones cortados con mantequilla, perejil y vino blanco.

Frutto di mare a la italiana *58.00*

Conchas, pulpo, langostinos, calamares en aceite de oliva y limón.

Conchitas a la parmesana *53.00*

Conchitas con queso parmesano gratinado y mantequilla.

Conchitas a la provenzal *54.00*

Conchitas con ajo, perejil y langostinos.

Conchitas Blue Moon *56.00*

Conchitas, langostinos, champiñones y mariscos flameados al cognac con salsa blanca y gratinado.

Antipasto caprichoso (2 personas) *95.00*

Prosciutto, salame, mortadella italiana, salame de la casa, jamón serrano, panceta, quesos variados y encurtidos mixtos.

Antipasto all' italiana (1 persona) *53.00*

Prosciutto, salame, mortadella, jamón serrano, quesos variados y encurtidos mixtos.

Antipasto siciliano *40.00*

Alcachofas, champiñones, aceitunas negras, aceitunas verdes, zanahoria, pimientos y peperoncino encurtido en aceite de oliva.

Quesos surtidos *56.00*

Mistura de quesos: manchego, 3 leches, cabra, provolone y blue cheese.

Prosciutto di Parma *75.00*

Prosciutto di Parma con melón *78.00*

Prosciutto di Parma con palmitos *80.00*

Salame italiano *69.00*

Jamón serrano *75.00*

Mortadella italiana *65.00*

Cocktail de Langostinos *50.00*
Langostinos, palta y salsa americana.

Cocktail Bluemoon *55.00*
Langostinos, concha de abanico, palta, melón y salsa americana.

Palta rellena con langostinos *46.00*
1 palta rellena de langostinos y salsa americana.

Palta rellena con pollo *30.00*
1 palta rellena de pollo acompañado de verduras y mayonesa.

Alcachofa a la Reina *39.00*
Dos fondos de alcachofa rellenas de pollo y mayonesa.

Frutto di mare gratinado *58.00*
Conchitas, langostinos, calamares, pulpo, en salsa blanca flameados en cognac y gratinados.

Anticucho mixto (2 Palitos) *60.00*
Lomo, corvina, pollo, champiñón y langostinos, acompañados con papa dorada y choclo.

Anticucho de Corvina (2 Palitos) *60.00*
Acompañada con papa dorada y choclo.

Brocheta de la casa (2 brochetas) *60.00*
Lomo, pollo, langostinos, corvina, cebollas, pimiento, champiñones, acompañada con papas doradas y choclo

Carpaccio de salmón *58.00*

Carpaccio de corvina *58.00*

Carpaccio de lomo con rúcula y queso manchego *60.00*

Pastas

Fettuccine con Langostinos *59.00*
Langostinos, crema de leche y queso parmesano.

Timbal de Langostinos *64.00*
Fettuccine con langostinos y salsa americana gratinado con queso parmesano.

Canelones a la Lupara *45.00*
Canelones rellenos de alcachofa, prosciutto y ternera con salsa blanca, gratinados con queso mozzarella.

Canelones rellenos *40.00*
Canelones rellenos de ricotta, espinaca y queso parmesano.

Canelones Blue Moon *42.00*
Canelones rellenos de pollo, carne, espinaca con salsa de carne y salsa blanca gratinados con queso mozzarella.

Lasagna *40.00*
Pasta, salsa blanca, salsa de carne gratinada con queso mozzarella.

Lasagna mafiosa *45.00*
Pasta, salsa de carne, salsa blanca y prosciutto di Parma gratinada con queso mozzarella

Lasagna especial *42.00*

Pasta, salsa de carne, salsa blanca y jamón inglés gratinada con queso mozzarella.

Lasagna a la Fiorentina *38.00*

Pasta, salsa blanca y espinaca gratinada con queso mozzarella.

Lasagna con champiñones *40.00*

Pasta, salsa blanca y champiñones gratinada con queso mozzarella.

Lasagna Blue Moon *48.00*

Lasagna con 4 tipos de queso y salsa blanca gratinada con queso mozzarella.

Spaghetti piccanti di luna *36.00*

Spaghetti en aceite de oliva con ajos, perejil y peperoncino.

Spaghetti al óleo *36.00*

Spaghetti en aceite de oliva con ajos y perejil.

Spaguetti al óleo con langostinos *52.00*

Spaghetti en aceite de oliva, perejil, ajos y langostinos.

Ravioles en salsa de carne *40.00*

Ravioles rellenos con queso ricotta y espinaca en salsa de carne.

Spaghetti a la carbonara *45.00*

Spaghetti en aceite de oliva, panceta, ajos, cebolla, huevo y perejil.

Spaghetti a la matricciana *45.00*

Spaghetti en aceite de oliva, prosciutto, jamón inglés y salsa pomodoro.

Spaghetti al pomodoro *36.00*

Spaghetti con salsa pomodoro.

Spaghetti a la putanesca *45.00*

Spaghetti en aceite de oliva, cebolla, ajos, peperoncino, alcaparras, aceitunas negras, anchoas y salsa pomodoro.

Spaghetti a la ragú *38.00*

Spaghetti con salsa de carne.

Fettuccine a lo Alfredo *40.00*

Fettuccine con mantequilla, crema y jamón inglés.

Spaghetti al pesto *38.00*

Spaghetti con albahaca, espinaca y crema.

Macarrones a los cuatro quesos *48.00*

Macarrones con 4 tipos de quesos y crema.

Ñoquis al pomodoro *35.00*

Ñoquis a lo Alfredo *40.00*

Ñoquis a la Parisienne *45.00*

Ñoquis con salsa blanca, pollo, champiñones y queso parmesano gratinado.

Cappelletti en salsa de nueces *48.00*

Cappelletti con nueces molidas, crema y queso parmesano.

Cappelletti a la ragú *42.00*

Cappelletti con salsa de carne.

Macarrones al pesto siciliano *40.00*

Macarrones, albahaca, ajos, salsa pomodoro, peperoncino y crema.

Pescados y mariscos

Corvina a lo macho *67.00*
Corvina frita en salsa de mariscos acompañada con papas y arroz.

Corvina con palmitos gratinada *65.00*
Corvina en salsa blanca con palmitos y queso parmesano gratinado.

Corvina a la Bomfame *65.00*
Corvina con champiñones a la crema gratinada con queso parmesano.

Corvina a la Fiorentina *65.00*
Corvina en salsa blanca, con espinacas, jamón inglés, y queso parmesano gratinado.

Corvina Margaret *68.00*
Corvina, langostinos, conchitas, salsa blanca, y queso parmesano gratinado.

Corvina a la Meunnier *58.00*
Corvina, mantequilla, jugo de limón y salsa inglesa acompañada con papas al natural.

Corvina a la vasca *63.00*
Corvina, mantequilla, vino blanco, ajos y pimientos acompañadas con papas al natural.

Corvina Blue Moon *65.00*
Corvina con langostinos y conchitas en salsa de champiñones acompañada con papas salteadas.

Corvina en mantequilla negra *63.00*
Corvina en mantequilla negra con alcaparras acompañado de alcachofas salteadas.

Corvina al champagne *65.00*

Corvina al champagne con champiñones y crema acompañada con brócoli y papas al natural.

Corvina a la plancha *58.00*

Corvina a la plancha acompañada con brócoli y papas al natural.

Langostinos al whisky *58.00*

Langostinos flambeados al whisky y salsa americana.

Langostinos al ajillo *58.00*

Langostinos en pasta de ají, con vino blanco y crema.

Arroz con mariscos *53.00*

Arroz con todo tipo de mariscos y trozos de corvina.

Salmón al Vodka *57.00*

Salmón flambeado en vodka acompañado de papa naturales.

Salmón a la plancha *56.00*

Salmón acompañado de espinaca salteada.

Risottos italianos

Risotto a la campesina *46.00*

Risotto con zapallito italiano, espinaca y champiñones.

Risotto al Funghi Porcini Secchi *56.00*

Aves

Suprema de pollo a la valdostana *52.00*

Suprema de pollo con jamón inglés, mozzarella gratinada acompañada de fetuccini a lo Alfredo.

Suprema de pollo con papas a la Lionesa *46.00*

Suprema de pollo con papas sancochadas salteadas con cebolla.

Suprema de pollo a la Maryland *49.00*

Suprema de pollo con tocino, plátanos fritos, papas fritas, acompañada de choclo a la crema.

Pollo al vino con champiñones *49.00*

Pechuga de pollo macerada con vino y champiñones acompañado de arroz con choclo.

Scaloppine de Pavo *52.00*

*Dos medallones de pavo fritos con salsa de champiñones a la crema, acompañados fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Pavo al horno

3 rodajas de pavo al horno acompañado de puré de papa. *45.00*

½ Pollo a la plancha *40.00*

Medio pollo a la plancha acompañado con papas fritas y legumbres.

Carnes especiales

Faisán al champagne *85.00*

*½ faisán macerado en champagne con champiñones acompañado de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Faisán al horno *85.00*

½ faisán al horno macerado con pisco y finas hierbas acompañado con papas doradas y legumbres.

Faisán a la cazadora *85.00*

*½ faisán cocido al vino tinto con papas y zanahorias torneadas acompañado de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Cordero al vino *60.00*

*Cordero macerado en vino acompañado con puré de papas **o** arroz blanco.*

Cordero al champagne *64.00*

*Cordero macerado en champagne preparado con champiñones en crema acompañado de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Conejo al vino *65.00*

*1/2 conejo macerado al vino acompañado de puré de papas **o** arroz blanco.*

Conejo al champagne *65.00*

1/2 conejo macerado en champagne a la crema acompañado de papas cocktail y brócoli en aliño italiano.

Conejo al horno *65.00*

1/2 conejo al horno macerado con vino blanco y hierbas aromáticas acompañado con papas amarillas.

Conejo al ron *65.00*

*1/2 conejo flambeado con ron, pimienta verde y salvia acompañado con puré de papas **o** arroz blanco.*

Conejo a la plancha *65.00*

1/2 conejo a la plancha acompañado de papas doradas y legumbres.

Liebre al vino *77.00*

*Liebre macerada en vino y hierbas aromáticas acompañado con puré de papas **o** arroz blanco.*

Liebre al champagne *77.00*

Liebre macerada en champagne a la crema acompañada de papas cocktail y brócoli en aliño italiano.

Scaloppine de Ternera a la Marsala *62.00*

*Dos medallones de ternera fritos y flambeados con licor marsala acompañado de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Scaloppine de Ternera al Limón *60.00*

Dos medallones de ternera fritos con vino y rodajas de limón acompañado de verduras salteadas.

Scaloppine de Ternera al jerez con champiñones *64.00*

*Dos medallones de ternera flambeados al jerez con champiñones y salsa madera acompañada de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Scaloppine de Ternera al Blue Moon *72.00*

Dos medallones de ternera, prosciutto, salsa madera, mozzarella gratinada acompañados de risotto con funghi porcini.

Scaloppine de Ternera al vino blanco *60.00*

Dos medallones de ternera fritas y flambeados con vino blanco acompañados de papas rosti.

Ternera a la pimienta verde

Dos medallones de ternera con pimienta verde flambeados al cognac acompañados de risotto con verduras. *66.00*

Jabalí a la pimienta verde *68.00*

Lomo de jabalí en salsa de pimienta verde flambeado al cognac acompañado de risotto.

Jabalí a la crema *68.00*

*Lomo de jabalí a la crema acompañado de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Jabalí al Roquefort *68.00*

Lomo de jabalí con queso roquefort acompañado de brócoli en aliño italiano.

Carnes

Lomo a lo Blue Moon *70.00*

Lomo con prosciutto, jamón inglés y mozzarella acompañado de risotto.

Lomo a la Plancha *60.00*

Lomo de res a la plancha acompañado de papas fritas.

Lomo saltado *60.00*

Lomo de res, tomate y cebolla acompañada con papas fritas y arroz graneado.

Filet mignon Garni *68.00*

Lomo a la plancha con salsa de champiñones acompañado de verduras y papas fritas.

Tournedor a la Rossini *65.00*

Lomo enrollado con tocino cubierto con paté acompañado con papas la francesa.

Pepper steak *65.00*

*Lomo a la plancha con pimienta negra y salsa pepper steak flambeado en cognac acompañado de fettuccine/spaghetti al óleo **o** a lo Alfredo.*

Medallón de lomo con salsa de champiñones *63.00*

Dos medallones de lomo a la plancha con salsa de champiñones flambeados en cognac acompañado de arroz blanco con choclo.

Pallar de lomo acompañado de arroz con choclo *55.00*

Pallar de lomo con fettuccine/spaghetti a lo Alfredo *60.00*

Pallar de lomo con fettuccine/spaghetti al pesto *60.00*

Sábana de lomo *60.00*

*Lomo grande apanado acompañado con fetuccini/spaghetti a lo Alfredo **o** al pesto.*

Milanesa de lomo a la italiana *60.00*

Lomo apanado con pan, queso parmesano, huevo, perejil y ensalada acompañado de ensalada cocida.

Lechón al horno *60.00*

Lechón al horno acompañado de papas a la francesa y puré de manzana.

Asado de res *58.00*

*Asado de res a la olla acompañado con fettuccine/spaghetti a lo Alfredo **o** ragú **o** con puré de papas.*

Asado con Ravioles en salsa de carne *60.00*

Asado con Cappelletti en salsa de carne *62.00*

Osobuco con puré *56.00*

Osobuco con cappelletti en salsa de carne *62.00*

Osobuco con ravioles en salsa de carne *60.00*

Acompañamientos

Arroz con choclo	*14.00*
Arroz blanco	*10.00*
Papa a la francesa *Papas fritas salteadas en mantequilla y perejil*	*18.00*
Papas fritas	*13.00*
Puré de papas	*15.00*

Postres

Tiramisú	*26.00*
Cannoli siciliani (4 und)	*28.00*
Panna Cotta	*18.00*
Pie de limón	*17.00*
Tortas del día	*17.00*
Tarta Blue Moon *Pastel de queso mascarpone acompañado con salsa de frutos rojos.*	*22.00*

Sándwich

Sándwich de lechón	*19.00*
Sándwich de asado	*20.00*
Sándwich de pavo	*19.00*
Sándwich de mortadella italiana	*22.00*
Sándwich de salame italiano	*23.00*
Sándwich de prosciutto di Parma	*25.00*
Sándwich de jamón serrano	*25.00*

Helados

Barquillo de 1 Bola	*9.00*
Barquillo de 2 Bolas	*16.00*
Affogato	*16.00*
Helado de vainilla sumergido en café expresso italiano.	
Copa de helado	*21.00*
3 bolas de helado a elección.	
Milkshake	*22.00*
Copa Blue Moon	*26.00*
3 bolas de helado con frutas y crema chantilly.	

Blue Moon

Cervezas

Cerveza Cristal	*10.00*
Cerveza Pilsen	*10.00*
Cerveza Clausthaler (sin alcohol)	*10.00*
Cerveza Cusqueña trigo	*12.00*
Cerveza Cusqueña malta	*12.00*
Cerveza Cusqueña roja	*12.00*
Cerveza Heineken	*14.00*
Cerveza Stella Artois	*14.00*

Bebidas Frías

Jarra de limonada, chicha o maracuyá	26.00
Jarra de naranjada	28.00
Jarra de cremolada	35.00
Vaso de limonada, chicha o maracuyá	8.00
Vaso de naranjada	9.00
Vaso de cremolada	11.00
Jugo de fruta	12.00
Inka Cola x 500 ml	8.00
Inka Cola Zero x 500 ml	8.00
Coca Cola x 500 ml	8.00
Coca Cola Zero x 500 ml	8.00
Agua Cielo s/gas x 350ml	6.00
Agua Cielo c/gas x 350ml	6.00
Agua Cielo Alcalina s/gas x 350ml	7.00
Agua San Mateo s/gas x 350 ml	6.00
Agua Andea s/gas x 330 ml	8.00
Agua Andea c/gas x 330 ml	8.00

Bebidas calientes

Café Expresso	*8.00*
Café Expresso Lavazza	*10.00*
Café Ristretto	*8.00*
Café Americano	*9.00*
Café Cortado	*10.00*
Cappuccino	*10.00*
Té	*6.00*
Anís	*6.00*
Manzanilla	*6.00*

Blue Moon

01 6596 725 / 901177225

bluemoon.restaurante1@gmail.com

restaurante.bluemoon

Restaurante Blue Moon Of

Atención al Público:

Martes a sábado de 1:00pm a 10:00pm

Domingos de 12:30pm a 5:00pm

ATENCIÓN LOS LUNES EN DIAS FESTIVOS