

DON  
IGNACIO

**DON IGNACIO**

---

RESTAURANTE ESCUELA

# RE SE ÑA

**DON IGNACIO**  
RESTAURANTE ESCUELA

Ubicado al este de la ciudad de Lima, en el distrito de La Molina, el *Restaurante Escuela Don Ignacio* es una innovadora y exclusiva propuesta culinaria de la *Universidad San Ignacio de Loyola*.

En busca de la excelencia, ofrecemos una variada carta que sorprende al comensal con la reinención de los clásicos platos peruanos, elaborados bajo los principios de la cocina francesa.

Nos inspiramos en insumos de nuestro país para trazar exquisitas alternativas gastronómicas que combinan los sabores nacionales con técnicas de alta cocina.

# PI QUEOS

## Costillitas a la BBQ Casero

---

### Wantanes Acebichados

Wantanes rellenos de cebiche. Acompañados de un ramekin con leche de tigre, canela china y togarashi.

---

### Causa de Cangrejo

Causitas montadas con pulpa de cangrejo en salsa golf ligeramente picosa. Acompañadas de uñas de cangrejo al panko.

---

### Costillitas a la BBQ Casera

Panceta de cerdo cocida a baja temperatura, bañada en salsa BBQ de chancaca y rocoto, y acompañada de mayonesa de ají amarillo y chalaquita criolla. Servida en bruschettas hechas en casa.

---

### Lomito Don Ignacio

Lomo fino a la plancha con queso provolone, jalea de ají amarillo, láminas de tomate, palta cremosa y micromix. Servido en una base de bruschettas hechas en casa.

---

### Causaki de Langostinos

Langostinos al panko con una base de causa amarilla. Bañados con kétchup de maracuyá.



# EN TRA DAS

## Tartare de Trucha Pachamanquera

---

### **Tartare de Lomo con Yemas Curadas**

Corte de lomo fino con alcaparras, mostaza dijón, anchoas, salsa inglesa y tabasco. Acompañado de yemas curadas por 12 días.

---

### **Tartare de Trucha Pachamanquera**

Cortes de trucha fresca con muña, kiuri y cebolla blanca. Base de palta ahumada y grillada, bañada en leche de tigre pachamanquera e hilos de tortilla de maíz.

---

### **Ensalada Don Ignacio**

Lechugas mixtas, piña grillada, salsa de la casa y vinagreta de especias.

---

### **Atún en Costra**

Atún fresco con costras de ajonjolíes negros y blancos, sobre una crema de zanahoria con ralladura de limón.

---

### **Magret de Pato a la Naranja**

Magret de pato a la plancha con piel crocante, bañado en reducción de salsa de naranja. Acompañado de puré de durazno y camote.

---

### **Cebiche Carretillero**

Cortes de pescado fresco con leche de tigre de ají amarillo y rocoto, montados con chicharrón de calamar.



# FONDOS



## Spaghetti Botarga

Spaghetti artesanal con frutos de mar, emulsionado con botarga y aire de limón.

---

## Panceta Crocante

Panceta cocida al horno. Acompañamiento de puré de manzana, aromatizado con romero fresco y ensalada de arúgula bebé.

---

## Carrillera de Res

Carrillera de res tierna cocida a baja temperatura con funghi porcini. Acompañada de ravioles de zapallo loche en salsa de mantequilla de salvia y limón.

---

## Lomo Saltado Clásico

Clásico saltado de lomo fino. Acompañado de arroz con choclo y papas amarillas fritas.

---

## Pollo a la Cerveza

Pollo enrollado con macerado en cerveza negra con especias. Acompañado de papas andinas y salsa BBQ de muña.

---

## Medallón de Lomo y Crema de Locro

Medallón de lomo fino envuelto en láminas de tocino con costra de maíz chulpi. Servido sobre una crema de locro al huacatay y papitas cóctel con pesto de muña y huacatay.

---

## Sancochado Don Ignacio

Caldo concentrado con vegetales cocidos, lengua grillada y punta de pecho. Acompañado de ají carretillero.

---

## Pesca a Baja Temperatura

Charela a baja temperatura, verduras salteadas, zanahoria encurtida y leche de tigre. Acompañada de arroz.

---

## Ossobuco de la Casa

Ossobuco cocido a baja temperatura. Acompañado de farfalle al dente envuelto en salsa bechamel de champiñones.

---

## Canilla de Cordero

Canilla de cordero tierna, macerada en chancaca y especias, y cocida a fuego lento por 24 horas. Cous cous de quinua negra, ajos asados y salsa tzatziki.

---

Medallón de Lomo con Costra de Maíz Chulpi y Crema de Locro

---

# POSTRES

## Tiramisú de Albaricoque

Curd de albaricoque, chantilly de café con chocolate de leche, dacquoise de almendras, crocante de chocolate y cremoso de café.

---

## Volcán de Chocolate Piurano

Rocoto confitado, caramelo, helado de lúcuma y compota de moras.

---

## Durazno en Texturas

Compota de durazno con romero fresco, mousse de durazno, rocas de almendra y espejo de lima.

---

## Red Velvet

Deconstrucción de red velvet, queso de cabra, pecanas caramelizadas, chantilly de chocolate de leche, polvo de betarraga dulce, bizcocho rojo de betarraga. Servido con sorbete y espejo de naranja.

---

## Coconut

Crema de coco con chocolate blanco, láminas de piña a baja temperatura, bretona y bizcocho de coco. Acompañada de helado de kion, sorbete de piña, emulsión de culantro, pisco y limón.

---

## Bombeta de Frutos Rojos

Bombetas de crème brûlée a la vainilla envueltas en masa filo crocante, compota de frutos del bosque, marshmallows de frambuesa y helado de queso con notas de limón.

---

## Chocolate Noir

Esfera de chocolate con 55% de cacao, cremoso de chocolate bitter con 64%, cake de chocolate sin harina con 70% de cacao, tierra de pasta de cacao, tuile de nibs caramelizados, helado de chocolate e infusión de manzana con fruta cítrica caliente.

---

## Helados y Sorbetes Artesanales Don Ignacio

Marshmallows artesanales de limón o maracuyá, barquillo y merengue crocante. Acompañados de helado y/o sorbete del día.

---

Volcán de Chocolate Piurano

---





# BEBIDAS

## JUGOS

Frutas de Estación

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

Aguas sin gas / con gas

Té Helado

**Chicha Morada**

Maíz morado, membrillo, piña y aromas peruanos.

**Chicha Morada Frozen**

Clásica chicha morada y hielo frappé.

**Limonada**

Zumo de limón y jarabe de goma.

**Limonada Frozen**

Zumo de limón, jarabe de goma y hielo frappé.

**Día de Verano**

Jugo de piña, crema de coco, jugo de naranja, menta y pepino.

### LIMONADAS AROMÁTICAS

**Limonada Herbal**

Zumo de limón, jarabe de goma, cedrón, menta y hierba luisa.

**Limonada de Frutos del Bosque**

Zumo de limón, jarabe de goma, mix de frambuesas, mora, arándano, cereza y durazno.

**Limonada con Frutos Cítricos**

Zumo de limón, jarabe de goma, naranja, maracuyá y aguaymanto.

### BEBIDAS CALIENTES

Espresso

Espresso doble

Espresso cortado

Espresso cortado doble

Americano

Latte con café

Cappuccino

Infusiones

### CERVEZAS

Pilsen, Cusqueña

Cusqueña Negra

Limonada Herbal

# CÓC TELES

## CÓCТЕLES DE LA CASA

### Kiuri Fresh

Gin, extracto de kiuri, agua tónica, menta y muña.

### Peruanito

Pisco Quebranta, gin, Campari, vermouth, agua tónica y aromas cítricos.

### Torito

Vodka, ron rubio, gin, cointreau y cerveza rubia.

### Pisco Amado

Pisco Acholado, Amaretto, Baileys y frambuesa fresca.

### Amores en Pisco

Pisco Acholado, Kahlúa, Baileys, Amaretto, Frangelico y algarrobina.

## SOURS

### Clásico

Pisco Quebranta, zumo de limón, jarabe de goma y amargo de angostura.

### Maracuyá

### Chicha Morada

### Frutos Rojos

## CHILCANOS

### Clásico

Pisco Italia, ginger ale, jugo de limón y amargo de angostura.

### De la Casa

Chilcanos de nuestros macerados especiales.

## CÓCТЕLES CLÁSICOS

### Perú Libre

Pisco Acholado, zumo de limón y gaseosa.

### Cuba Libre

Ron rubio, zumo de limón, amargo de angostura y gaseosa.

### Mojito

Ron blanco, zumo de limón, azúcar, hierba buena y ginger ale.

### Algarrobina

Pisco Quebranta, algarrobina, jarabe de goma, leche, huevo y canela en polvo.

### Piña Colada

Ron blanco, crema de coco y zumo de piña.

### Apple Martini

Vodka, zumo de manzana, licor de manzana y zumo de limón.

### Bloody Mary

Vodka, jugo de tomate, zumo de limón, salsa inglesa, sal, pimienta y tabasco.

### Caipirinha

Cachaça, gajos de lima y azúcar.

### Cosmopolitan

Vodka, triple sec, zumo de arándanos y jugo de lima.

### Daiquiri

Ron, fruta, azúcar y hielo picado.

### Manhattan

Whisky, vermouth seco y amargo de angostura.

### Old Fashioned

Whisky, amargo de angostura, gaseosa, azúcar, limón y naranja.

### Margarita

Tequila, triple sec y jugo de lima.

### Gin Tonic

Gin, agua tónica y lima.

Torito






---

Calle San Ignacio de Loyola 150, La Molina  
Referencia: Altura de la cuadra 5 de la Av. La Fontana  
Lima 12 - Perú

Teléfono: (511) 340 1530  
[reservas@donignacio.com.pe](mailto:reservas@donignacio.com.pe)

 [restaurantedonignacio](#)

# CARTA DE VERANO

**Entradas: S/ 25.00**

## **Leche de Tigre con Chicharrón de Pota**

Leche de tigre tradicional, choclo, ají limo, chulpi, cebolla roja, trozos de pescado, acompañado de crocante chicharrón de pota aromatizado con culantro.

## **Causa Primavera**

Causa amarilla, rellena de pollo con verduras en mayonesa, huevo y aceituna negra.

## **Tiradito Amarillo**

Láminas de pesca del día, bañado en una leche de tigre de ají amarillo, camote, ají limo, culantro y tobiko wasabi (huevera de pez volador macerado en wasabi).

**Fondos: S/ 35.00**

## **Chaufa de Mariscos**

Arroz saltado con mariscos frescos, salsa de soya, salsa de ostión, pimientos de colores, base de kiñu y ajo, aromatizado con aceite de ajonjolí.

## **Fettucini a la Huancaína con Pesca**

Pesca del día a la plancha acompañado de fettucinis en salsa de huancaína.

## **Tacu Tacu con Lomo Saltado**

Tacu Tacu de frejoles tiernos en base de ají panca, servido con un lomo saltado clásico montado.

