

MELANGE

RESTAURANTE

Cocina - Barra - Música

*Melange es mezcla...
Cientos de años de mestizaje,
es una cocina viajera,
confortable, moderna y deliciosa,
una cocina para venir siempre.*

Acto 1 | Tápeo

CHURROS DE PAPAS NATIVAS

Masa del fina, salsa de aceite de oliva, ajo confitado, eneldo, perejil, láminas de trucha ahumada en casa, gel de mandarina y microverdes.

S/ 25.00

BOCADILLO DE CALAMAR

Flauta brioche, palta, chicharrón de calamar, en mayonesa emulsión carretillera y pomada de huacatay, mayonesa atigrada, chalaquita.

S/ 25.00

SANDO DE RABO DE TORO

El sando es un sándwich de pan de miga de origen japonés, nuestra versión es rellena con una terrina de rabo de toro estofado en cerveza negra en pan de masa madre.

S/ 32.00

Acto 2 | Entrantes

CAUSA RED VELVET

Causa de papa amarilla y betarragas, mousse de cangrejo, tartar de langostinos, alioli de sifón, huevos de codorniz.

S/ 45.00

CÉSAR A LA BRASA

Lechuga romana rostizada, salsa César, muhammara, pecorino sardo, pangrattato y crocante de jamón serrano.

S/ 30.00

HOJALDRE DE PAPAS NATIVAS

Bastones fritos de láminas de papas confitadas en mantequilla. Muy crujientes, servidas con mozzarella, pomodoro y parmesano.

S/ 29.00

TARTARE DE LOMO EN DOS MUNDOS

Lomo de ternera a cuchillo, dos sabores, uno mediterráneo y otro asiático, acompañado de tostas de masa madre.

S/ 52.00

PULPO / OLIVAS / GREMOLATA

Láminas de Pulpo, espejo de aceitunas tarrañeras, gremolata de aceitunas, se sirve con tostas de masa madre.

S/ 57.00

CONCHA FUEGO

Fresca concha de Paracas a la brasa en jugos de leche de tigre de ají amarillo y aceite de oliva.

(1 unidad)

S/ 17.00

CEVICHE MELANGE

Pesca del día ultra fresca, leche de tigre de jalapeños y la sensación de estar frente al mar.

S/ 64.00

CEVICHE AMAZÓNICO

Pesca del día a la brasa, cecina, leche de tigre amazónico, majado de yuca.

S/ 48.00

HONGOS ROSTIZADOS

Mix de setas a la brasa, quinuas y leche de tigre de ají amarillo.

S/ 42.00

CARPACCIO DE BETERRAGA

Carpaccio de beterragas asadas, duraznos a la brasa, nueces, queso de cabra y miel.

S/ 28.00

GYOZAS MELANGE

Dumplings de langostinos y shitakes, salsa explosiva. (4 unidades)

S/ 28.00

Acto 3 | *Principales*

**PAPPARDELLES CON RAGÚ
DE CARRILLERA**

Pasta en cintas gruesas, carrilleras de ternera estofadas a baja temperatura, parmesano de 24 meses de añejamiento.

S/ 55.00

ARROZ DE CAMPO

Arroz de grano gordo con panceta braseada, pollo de campo, setas y chistorra se encuentran con aderezos nacionales y el resultado es esta maravilla.

S/ 69.00

LOMO SALTADO

El clásico, lomo fino vacuno, papas nativas fritas, arroz blanco con jugos ahumados.

S/ 60.00

DE LA SELVA SU POLLO

Pollo canga, concolón de juane, portobello a la brasa, soft egg.

S/ 69.00

PESCA PIL PIL

El pilpil es una salsa de pescadores vascos, en su viaje a nuestras costas conoce a la leche de tigre y el arroz alverjado lambayecano que hizo escala en un chifa de barrio.

S/ 68.00

ARROZ MARINERO

Mariscos del día, base de sofrito norteño y jugos porteños.

S/ 58.00

SPAGHETTI PARIHUELERO

La salsa es un revolcón de mariscos nadando en jugos concentrados del puerto con toques picantosos.

S/ 62.00

ASADO DE TIRA BOURGUIGNON

450 gramos de asado de tira estofado largas horas al vino, puré de papas amarillas, vegetales rostizados.

S/ 80.00

Acto 4 | *Final*

**CREPES CON RELLENO
DE MANJAR**

Rellenos de manjar de olla, bruleados, nadando en la salsa de unas crepes suzettes, helado de canela.

S/ 25.00

PAVLOVA TROPICAL

Merengue crujiente acompañado de crema pastelera de menta, crema de guanábana, berries con salsa de mango y maracuyá.

S/ 32.00

DELICIA TROPICAL

Mousse de menta y chocolate blanco, gel de maracuyá y mango, glaseado de mango, perlas de jamaica

S/ 28.00

ME LAN GE

RESTAURANTE

Cocina - Barra - Música

*Melange es mezcla...
Cientos de años de mestizaje,
es una cocina viajera,
confortable, moderna y deliciosa,
una cocina para venir siempre.*