

Acto 1 | *Tapas y abrebocas*

SANDO DE RABO S/32.00

Sándwich de pan de miga de origen japonés, relleno con terrina de rabo de toro estofado en cerveza negra, mostazas y frambuesas. (2 unidades)

VAINITAS FRITAS S/23.00

Fritas en una tempura de curry y pimentón ahumado, servidas con un dip picoso de pimientos asados.

CONCHAS BISTRO S/17.00

Conchas de paracas, mantequilla compuesta, parmesano 24 meses y alcaparras. (1 unidad)

CROQUETAS TIMBERAS S/29.00

Crujientes por fuera y cremosas por dentro, rellenas de carne mechada y sofrito, acompañadas con alioli y chutney de piña y ajies. (4 unidades)

CROQUETAS DE ARROZ A LA CUBANA S/29.00

Nuestra versión con plátano asado, cecina, arroz inflado, alioli carretillero y montado con huevo de codorniz a la inglesa. (4 unidades)

Acto 2 | *Entradas*

CEVICHE NORTEÑO S/55.00

Fresquísima pesca artesanal, leche de tigre, acompañado de hummus de zarandaja, zarandaja entera y tortitas de choclo.

CEVICHE MELANGE S/55.00

Pesca artesanal, leche de tigre de jalapeños y tomatillo, aceite de culantro, palta.

TATAKI DE LOMO TONATO S/55.00

Láminas de lomo fino sellado al fuego, emulsión de atún y mostaza dijon, alcaparras, tomates cherry, mix de verdes, galletas hechas en casa.

CAUSA DE JALEA DE POLLO CHIFERO S/35.00

Causa cremosa, bañada con salsa acevichada de ají amarillo y ensaladilla de palta y tomates, al lado, chicharrón de pollo crujiente estilo chifa, con limón y canela china, criolla de holantao.

TIRADITO XU S/55.00

Pesca artesanal en leche de tigre de kimchi y parmesano añejo, shitakes, encurtidos, crujientes de plátano y cushuro.

LANGOSTINOS AJILLO NORTEÑO S/45.00

Reventados en brasa con mantequilla de ajo y ají amarillo, con la misma salsa generamos una salsa intensa para bañarlos, servimos con chalaca apaltada, chips de ajo y pan rústico.

GYOZAS MELANGE S/35.00

Dumplings de pulpo, langostinos y shitakes, acompaña salsa explosiva de maní, sriracha y leche de tigre.

CREMA DE TOMATES Y GRILLED CHEESE S/38.00

Tomates confitados toda la noche a la brasa con ajos confitados y aceite de oliva, terminados con parmesano añejo y servidos con sandwich de quesos.

ENSALADA DE ALTURA S/35.00

Mix de hojas, kale, trucha curada, quinua pop, tomates cherry y vinagreta frutada de carambola y mostaza dijon.

CÉSAR A LA BRASA S/35.00

Lechuga romana al pujadas, emulsión César, muhammara, parmesano añejo, croutones, crocantes de jamón serrano.

Acto 3

Fondos

MILANESA FUGAZZETA**TRUFADA** S/70.00

Milanesa de solomillo de cerdo al panko, crema trufada, cebollas a la brasa, aceite de trufa, mozzarella, parmesano añejo, papas huamantanga, ensalada del huerto.

LOMO SALTADO S/60.00

El clásico, lomo fino, papas huamantagas fritas, tomates cherry, jugos ahumados, arroz con choclo.

ARROZ MAR Y TIERRA S/69.00

Arroz meloso con sabores anticuchos, malaya frita laqueada en BBQ anticuchera, calamares y frejolito verde.

SECO ENTOMATADO**DE CARRILLERAS** S/72.00

Carrilleras de ternera estofadas en sabores de loche, ajíes, chicha de jora y tomates por muchas horas, las servimos con cremoso de pallares, portobelos, cebollas encurtidas y arroz con choclo.

PESCA MEUNIERE S/68.00

Pesca artesanal a punto bañada en mantequilla de alcaparras, limón y perejil, acompañada con puré cremoso de papa amarilla.

PESCA MISO S/68.00

Pesca artesanal a la brasa laqueada en salsa de miso y miel, servida con vegetales tiernos a punto y arroz al sésamo.

GNOCCHI PESTO Y**STRACCIATELLA** S/58.00

Gnocchi de papa casero, pesto de pistachos, espárragos, stracciatella, tomates cherry, parmesano añejo.

RAVIOLI DI ZUCCA S/55.00

Pasta rellena de locro de loche y macre con ricota, salsa beurre blanc de mantequilla tostada, yema a baja temperatura, vegetales típicos del locro, parmesano añejo.

TORTELLONI INCHICAPI S/45.00

Pasta rellena de puré de plátano asado en velouté de gallina al maní y toques de sachaculantro y ají charapita.

PEPPER STEAK ANGUS S/99.00

250 gr. de bife angosto Angus, salsa pepper, cebollas caramelizadas, papas huamantagas, arroz con choclo.

PULPO BRASA S/68.00

Pulpo laqueado a la brasa, terminado con gremolata de aceitunas y emulsión de pimientos, servido con papas huamantagas crujientes y vegetales salteados.

LASAGNA DE OSOBUCO S/68.00

Rellena de ragú de osobuco desmechado, bechamel de cebollas confitadas y queso mozzarella, gratinado con más queso y servido con una reducción entomatada de los jugos de osobuco.

ARROZ DE CAMPO**A LA BRASA** S/58.00

Arroz meloso en jugos peruano/ mediterráneos, terminado en brasa y servido con panceta duroc, pollo de campo, chistorra, setas y huevo a baja temperatura.

PAPPARDELLE CON RAGÚ**DE CARRILLERAS** S/60.00

Cintas gruesas de pasta al huevo hecha en casa, estofado entomatados de carrilleras de ternera al vino tinto, parmesano 24 meses.

Acto 4

Postres

TIRAMISÚ S/27.00

Interpretación del clásico italiano. Mousse de mascarpone y chocolate blanco, almíbar de café y amaretto, galletas de café.

MOUSSE DE CHOCOLATE S/28.00

Cacao de origen al 70%, pralineé, sal de maras, aceite de oliva, papeles de cacao.

CREPES BRULEÉ S/25.00

Rellenos de manjar de olla, salsa suzzete, helado de vainilla, toque de azúcar quemada.

CREMA VOLTEADA S/20.00

Creмосa, con mucho caramelo, coronada con manjar de olla y frutos rojos.

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

Cocteles confort signature

DIRTY COLLINS

Martini dry - maticuy - gin tanqueray London dry salmuera - oleo de cítricos - sachaculantro.

S/45

PARADISE NEGRONI

Gin tanqueray London dry con aceite de coco luxardo bianco infusionado en piña deshidratada vermouh bianco.

S/49

PERFUMISTA

Vino blanco chardonnay infusionado en cítricos y hierbas - vodka - oleo de cítricos - tónica.

S/46

BALSAMIC SMASH

Gin tanqueray londo dry - syrope frutos rojo - reducción de vinagre balsámico - tónica.

Perfil: refrescante / herbal

S/39

CAPITAN DE GALA

Pisco suyo quebranta - maticuy - martini bianco

Perfil: semiseco / herbal

S/45

BOURBON Y CACAO

Jim beam bourbon - cacao - amaro montenegro - amaro lucano cafe - orange bitter.

Perfil: aperitivo / semi seco

S/48

COCONA

Cocona infusionada en vermouh - uña de gato - aqara plateado - pisco quebranta.

Perfil: cítrico / ahumado

S/44

PACHAMAMA

Maticuy - avelino - pikcha coca.

Perfil: aperitivo / herbal

S/48

FLOR DE LA CAÑA

Flor de caña 12 - amaro montenegro - cherry morlaco.

Perfil: aperitivo / semiseco

S/45

SIRENA AMAZÓNICA

Gin yakuruna - Licor 43 infusionado en palo santo y uña de gato - Camu Camu - Zumo de limón mandarino - Jarabe de vainilla - Orange bitters - Solución salina

Perfil: refrescante / cítrico

S/40

GENOVA CANESSA

Flor de caña 12 infusionado en piña y toronjil - crema de coco - mix de cítricos - zumo de piña.

Perfil: refrescante / tropical

S/45

SELVA BAJA

Old parr - copoazu - baileys - pisco.

Perfil: dulce / afrutado

S/44

Pisco

PISCO SUYO QUEBRANTA VALLE ESPERANZA S/36

PISCO SUYO QUEBRANTA FUNDO VIEJO S/36

PISCO SARCAJ HOMENAJE S/37

PISCO SARCAJ RESERVA FUNDADORES 6 SEPAS S/38

1615 PURO ITALIA S/37

1615 PURO QUEBRANTA S/36

Rones

FLOR DE CAÑA 12 S/45

FLOR DE CAÑA 18 S/55

FLOR DE CAÑA ECO S/55

BOTRAN 8 AÑOS S/38

BOTRAN 12 AÑOS S/40

SANTA TERESA AÑEJO

ABUELO 12 S/40

HAVANA CLUB SELECCIÓN MAESTROS S/56

Americanos

JACK DANIELS S/38

JIM BEAN WHITE S/38

BUFFALO TRACE S/45

Cocteles confort

TE HELADO JAMAICA

Mix de cítricos - jarabe simple - infusión de Jamaica. S/16

LIMONADA CAIPIRIÑA

Zumo limón - Jarabe simple - Limón taithi. S/14

TULIMA

Zumo de tumbo - Zumo de lima - Zumo maracuyá - Zumo limón - Jarabe simple - Ginger beer. S/28

MINT PANCH

Zumo de piña - Zumo de naranja - Zumo de limón - Jarabe de cardamo. S/23

SHRUB TUNA Y NARANJA

Tuna - Naranja - agua con gas - vinagre de manzana. S/26

SHRUB FRESA Y ROMERO

Romero - fresa - Agua con gas - vinagre de manzana. S/26

CAMUPOLITAN

Jugo cramberry - camu camu - oleo de cítricos - zumo de limón. S/25

Cocteles confort classic

BOULEVARDIER

Black whisky - avelino - bitter rojo luxardo - limoncello luxardo. S/50

Perfil: aperitivo / semidulce

PISCO PUNCH

Pisco sarcay quebranta - zumo de piña - mix de cítricos - ginger ale. S/39

Perfil: refrescante

SOL Y SOMBRA

Pisco sarcay quebranta - guindones y pasas infusionado en vermouth - espuma de guinda - ginger ale. S/39

Perfil: refrescante / vinico

CLOVER CLUB

Gin tanqueray london dry - syrope frutos rojos - limón. S/38

Perfil: refrescante / dulce

WHITE MOJITO

Cihuatan jade infusionado en toronjil y hierbabuena - sour mix - edelflower tonic. S/45

Perfil: refrescante / cítrico

PALOMA

JW double black - blend aqara plateado/rito - tónica - cordial de toronja - jarabe simple. S/45

Perfil: refrescante / cítrico

CHILCANO MELANGE

Blend de pisco Italia / quebranta infusionado en Jamaica - vermouth cinzano - ginger ale. S/39

Scotch

OLD PARR 12 AÑOS S/40

SWING S/55

JW BLACK LABEL S/45

JW DOUBLE BLACK S/55

JW GOLD RESERVE S/65

JW BLUE LABEL S/180

Gines

TANQUERAY N-TEN S/45

HENDRICKS S/55

OPIHR S/55

GIN'CA S/40

BULLDOG S/40

LA REPUBLICA S/45

Single malt

SINGLETON 12 S/55

TOMATIN 12 S/80

KILCHOMAN 12 S/85

GLENFIDDICH S/50

Vinos espumosos

BAROLLO PROSECCO 2020, Millesimato Brut, D.O.C. Treviso, Veneto, Italia.

S/170

RAVENTOS I BLANC DE BLANCS 2021, Brut, Alt Penedès, Cataluña España.

S/180

CAVA JUVE & CAMPS CINTA PURPURA, Brut Cava España

S/120

Vinos rosados

MARIPOSA ROSADO, Gillmore, Maule, Chile
Rose

S/120

TRES GENERACIONES 2022, Tres Generaciones, Valle de Ica, Perú

S/100

IL PUMA 2022
Sauvignon Rosato, Italia

S/90

Vinos blancos

PERÚ

BLANCOS DE BLANCOS, Tacama – Ica
Sauvignon blanc

S/100

CHILE

KOYLE COSTA CUARZO 2023, Viñedo Koyle, Paredones, Colchagua Costa.
Sauvignon Blanc

S/140

CARTAGENA 2022, Casa Marin, Valle de San Antonio.
Sauvignon Blanc

S/150

CARTAGENA 2022, Casa Marin, Valle de San Antonio.
Riesling

S/150

TERRANOBLE RESERVA, Valle de Casablanca, Chile.
Chardonnay

S/145

LOMA NEGRA, D.O. Valle Central, Chile
Sauvignon Blanc

S/120

ARGENTINA

LA OVEJA 2021, Bodega Santa Julia, Maipú, Mendoza.
Torrontés

S/105

CICCHITTI 2022, Bodega Cicchitti, Tupungatp, Mendoza
Chardonnay

S/110

MARCHIORI & BARRAUD 2023, Tupungato, Mendoza
Chardonnay

S/160

LUIGI BOSCA, Valle de Uco, Mendoza
Chardonnay

S/165

LA LINDA, Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza.
Chardonnay

S/125

ESPAÑA

LA BOSCANO 2022, D.O. Costers del Segre
Chardonnay, Viognier

S/135

Vinos tintos

PERÚ

HACIENDA DEL ABUELO 2022, Valle vitor, Arequipa
Malbec | S/120

ORIGEN, Viñedo Tacama, Ica – Peru
Malbec & Malbec | S/150

MARIPOSA, Blend , Gillmore, Maule, Chile
Cabernet Franc, Merlot y Syrah | S/180

VINYES OCULT, Maceración Carbónica, Valle de Uco,
Argentina
Malbec | S/170

CHILE

KOYLE ROYALE 2020, Viñedo Los Lingues, Alto Cochagua
Carmenere | S/230

FÓSILES 2018, Casas de Bucalemu 2018, Rocas de Santo
Domingo
Pinot Noir | S/245

TERRANOBLE RESERVA, Valle de Casablanca, Chile
Carmenere | S/145

LOMA NEGRA, D.O. Valle Central (Chile)
Carmenere Reserva | S/120

EE.UU

MORGAN BAY CELLARS 2021, Rutherford Valle de Napa,
California
Malbec | S/105

FRANCIA

CHATEAU BELLES EAUX LANGUEDO ROUGE
Les Grans Chais de France | S/180

ARGENTINA

CICCHITTI 2021, Bodega Cicchitti, Maipu,
Mendoza.
Sangiovese | S/110

CICCHITTI 2021, Bodega Cicchitti, Maipu,
Mendoza.
Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc | S/110

MARCHIORI & BARRAUD 2022, Marchiori
& Barraud, Pedriel, Luján de Cuyo
Malbec | S/140

DURIGUTTI 2021, Bodega Durigutti, Lujan de
Cuyo y Valle de Uco
Cabernet Franc | S/140

**CUARTEL 2 2022 VIÑEDO MARCHIORI &
BARRAUD**, Pedriel, Luján de Cuyo.
Cabernet Sauvignon | S/115

CATENA ZAPATA, Bodega Catena Zapata
Cabernet Sauvignon | S/180

ESPAÑA

AUCALÁ 2018, Bodega Serra & Barceló, D.O.
Terra Alta.
Garnacha Tinta | S/140

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN 2019, Bodega
Muga, D.O.C. Rioja
Tempranillo y Garnacha. | S/140

ITALIA

IL PUMA 2020, Salento I.G.P., San Marzano
Primitivo | S/100

ME
LAN
GE