

LA TRASTIENDA

Criollo Fusión

"Desde el otro lado del océano llegaron españoles, africanos, chinos, japoneses, italianos, franceses y de otros confines trayendo sus sabores, olores y colores que sientan las bases de la cocina peruana que hoy continúa fusionándose con lo mejor de la gastronomía mundial."



PIQUEOS FUSIÓN

(PARA COMPARTIR)

Anticuchos Criollos S/. 60.00

Anticuchitos de lomo fino, corazón y pollo acompañados de deliciosas papas fritas, choclo y chalaquita picantona de la casa.

Lima Rolls S/. 55.00

Crocantes makis rellenos de Salmón, queso crema, palta y atún acompañados con salsa acevichada, shoyu y anguila.

Croquetas La Trastienda S/. 45.00

Deliciosas croquetas rellenas de aji de gallina y arroz con pato, crema de rocoto y huancaína.

Diversión de Causas S/. 52.00

4 variedades: De pulpo al olivo, tartare de salmón, atún acevichada y chicharrón de calamar.

Hamburguesas Grill S/. 42.00

Jugosas mini hamburguesas de res a la parrilla, gratinadas con queso mozzarella cebolla caramelizada, arugula, tomates confitados y honey mustard.

Bruschetta Costa Verde S/. 42.00

Deliciosas bruschettas con pan de la casa, salame de milano, pesto, tomate confitado, queso manchego y arugula.



*Los precios incluyen IGV y servicios.



PIQUEOS MARINOS

(PARA COMPARTIR)

Anticuchada Marina

Conchas a la parmesana, Langostinos crocantes, Pulpo a la brasa y Brochetas de congrio al grill.

S/. 95.00

Parrilla de Mariscos

Langostinos, pulpo, conchas de abanico y calamares ahumados al grill acompañados con deliciosas salsas de la casa, tartara, crema de aji limo y leche de tigre.

S/. 95.00

Langostinos Thai

Langostinos a la parrilla acompañados de holantao, pimiento y zanahoria salteaditos al wok, con salsa picantona de curry amarillo todo servido en una plancha caliente ahumadita con guarnición de arroz con ajonjolí.

S/. 75.00

El Barco Nikkei

Cinco variedades de makis: Acevichado, Furai, Lima rolls, Tuna graten y con Langostinos spicy.

S/. 275.00



ENTRADAS

Pulpo a la Brasa

S/. 49.00

Exquisito pulpito a la parrilla acompañado con causa picantona, pesto de la casa, salsa olivo y crackers de parmesano.

Conchas a la Parmesana

S/. 55.00

Imperdibles...calientitas gratinadas con parmesano y mozzarella.

Tuna Tartare

S/. 40.00

Súper fresco...con salsa especial de la casa, teriyaki y crackers de parmesano.

Langostinos Salad

S/. 39.00

Langostinos crocantes con quinua, hortalizas de la huerta, mesclum de lechugas orgánicas, pan de campo a la parrilla y vinagreta especial de la casa.



— CEVICHE —

Ceviche Las Cascadas

S/. 69.00

Con lenguado fresco, preparación al momento acompañado de camote glaseado, canchita chulpi y choclo.

Ceviche a la Brasa

S/. 75.00

Súper sabroso con mero, conchas de abanico y langostinos hecho en pancas de choclo con chicha de jora y leche de tigre. Power! con guarnición de choclo y camote asado.

Ceviche Mixto Trastienda

S/. 65.00

La más fresca mixtura de mariscos y pesca del día con deliciosa crema acevichada a los 3 ajíes.

Ceviche Clásico

S/. 45.00

Preparación tradicional, con nuestra pesca del día, acompañado de camote glaseado, canchita chulpi y choclo.



TIRADITOS

Amor Costero

S/. 55.00

Encuentro romántico de nuestros engréidos: Tiradito al natural y tiradito con crema acevichada 3 ajíes.

Tiradito Costa Brava

S/. 65.00

Finos cortes con Lenguado y Pulpo bañados con nuestra deliciosa crema a los 3 ajíes.

SOPAS

Parihuela Punta Veleros

S/. 55.00

Congrio, vongoles y calamares cocinados en potente parihuela...máxima!!

Sancochado de La Trastienda

S/. 55.00

Punta de pecho y asado de tira cocinado por horas con todas sus guarniciones y salsas picantonas.

Chupe de Langostinos del Cheff

S/. 50.00

Cremosito acompañado de huevo escalfado, queso paria a la parrilla y pan de campo.

Menestroni Italo-Peruano

S/. 55.00

Punta de pecho cocinado por horas con delicioso pesto de la casa y legumbres del huerto.

LA TRASTIENDA

Criollo Fusión



FONDOS

pastas

Fideua Costa Fusión

Capellini con congrio gratinado y langostinos con salsa de parihuela y alioli.

S/. 65.00

Fettuccine Mediterráneo

Corvina, conchas de abanico y langostinos con deliciosa salsa al ajo y perejil.

S/. 70.00

Papardelle de La Trastienda

Canilla braseada por horas con delicioso papardelle a la crema. Insuperable!

S/. 55.00

Linguinni del Muelle

Con deliciosa salsa picantona estilo mediterráneo con vongoles y conchas de abanico.

S/. 45.00



FONDOS

arroces

Risotto con Tinta de Calamar y Langostinos S/. 75.00

Cremosito con calamares y langostinos a la parrilla, chutney de pimiento y alioli.

Risotto a la Huancaína con Lomo Saltado S/. 60.00

Lomo saltado ahumadito al wok con delicioso risotto a la huancaína.

Arroz con Mariscos al Grill S/. 65.00

Arroz meloso, conchas de abanico, calamares y pulpo a la parrilla bañadas con deliciosa salsa de langostinos.

Arroz con Pato S/. 60.00

Delicioso arroz cremoso con pato estofado a nuestro estilo, zarza criolla, palta y aji de la casa.

LA TRASTIENDA

Criollo Fusión



FONDOS

carnes

Lomo Saltado

S/. 60.00

Suaves cortes de lomo fino salteados al wok con tomates y cebollas ahumados con deliciosa salsa de la casa. Guarniciones a elección: con tacu tacu o clásico (papas fritas y arroz con choclo).

Cabrito Norteño

S/. 85.00

Con guarnición de pastel de choclo, zarza criolla y aji de la casa.

Asado de Tira Braseado

S/. 55.00

Cocción por largas horas acompañado de delicioso puré papas, chutney de pimientos y parmesano.

marino

Salmón al Wok

S/. 65.00

Filete de salmon salteado con verduras ahumaditas al wok acompañado de delicioso chaufa blanco.

Steak de Atún

S/. 52.00

Sellado con diversas pimientas, salsa teriyaki acompañada con guarnición de palta y verduras aliñadas con aji limo y ajonjolí, crackers de parmesano y mesclum de lechugas orgánicas.

Chita Entera (700 grs)

S/. 120.00

Deliciosa chita al ajo con guarnición de papas doradas y arroz graneado de la casa.



— POSTRES —

Ponderación del Convento

S/. 29.00

Delicioso postre tradicional servido con salsa caliente de manjar, frutos rojos y helado artesanal de vainilla. Para endulzar el corazón!

Dulce de Oro

S/. 38.00

Receta clásica rellena de mermelada de albaricoque, bizcochuelo y manjar de la casa, acompañado de helado de vainilla artesanal... un manjar en la boca!

Churros de La Trastienda

S/. 24.00

Crocantitos y súper calientes acompañados de salsa de choconutella, salsa de manjar y helado artesanal de vainilla.

La Chocotorta

S/. 25.00

Exquisita torta de chocolate con extra fudge, abundantes fresas, helado artesanal a elección y salsa baileys.

LA TRASTIENDA

Criollo Fusión



— POSTRES —

<i>Degustación Dulcera</i>	S/. 35.00
Mini guargüeros, turrón de doña pepa, arroz con leche, crema volteada y helado de pie de limón...imperdible!	
<i>Cheesecake de Naranja</i>	S/. 25.00
Exquisito cheesecake con base de tradicional 3 leches, salsa de naranja y helado artesanal de chirimoya con naranja confitada.	
<i>Esfera de Chocolate</i>	S/. 35.00
La magia y el sabor mezclados con frutas de estación, crocantes diversos, helado de lúcuma y chocolate caliente.	
<i>Volcán de Chocolate</i>	S/. 27.00
Calientito con centro liquido de chocolate acompañado de delicioso queso helado	

— MENÚ KIDS —

Pechuga de pollo a la parrilla con papas fritas	S/. 28.00
Chicharrón de pescado con salsa tártara	S/. 30.00
Fetuccini a lo alfredo con pollo	S/. 28.00

