



MENÚ ISIDRO S/59

LUNES A MIÉRCOLES DE 13:00 A 16:00 HORAS

*NO VÁLIDO PARA FERIADOS

{ ENTRADAS }

(escoger 01 opción)

CEVICHE TRADICIONAL, *pesca del día, leche de tigre, cancha, choclo, camote.*

TIRADITO PESCA DEL DÍA, *crema de rocoto, yuzu y palta, chalaquita de pepino.*

CAUSA DE CANGREJO, *langostinos, escabeche cítrico.*

TABOULÉ DE QUINOA, *palta, tomates, rabanito, zanahoria glaseada, queso de cabra, vinagreta de mostaza.*

CAESAR SALAD, *lechuga romana, parmesano, migas crocantes, emulsión caesars c/ pollo al carbón.*

{ FONDOS }

(escoger 01 opción)

CHEESE BURGER, *cebolla ranchera, queso cheddar, crema Isidro papas fritas.*

AJÍ DE GALLINA, *gratén de papas, arroz con choclo, huevo de codorniz.*

GNOCCHI, *crema de arveja trufada, galleta de queso, caviar de tomate.*

LOMO SALTADO, *papas fritas, huevo frito, arroz con choclo.*

ARROZ NORTEÑO, *alioli de ají amarillo, criolla de zarandaja.*

{ POSTRES }

(escoger 01 opción)

CHURRO SANDWICH, *nutella, helado de lúcuma.*

ENSALADA DE FRUTAS, *semillas andinas, media naranja.*

PAVLOVA DE BERRIES, *crema inglesa de mango.*

HELADOS, *lúcuma, vainilla, fresa, chocolate.*

COFFEE TIME S/54

DE LUNES A VIERNES DE 16:00 A 19:00 HORAS

{ TAPITAS Y SÁNDWICH }

- MINI BUTIFARRITA ISIDRO
- TRIPLE DE POLLO, TOMATE Y QUESO.
- TAPA IBÉRICA
- PAN DE SEMILLAS *con tomates confitados, palta y encurtidos.*

{ DULCES }

- TRUFA
- MACARRONES
- MINI ALFAJORES
- MINI TARTA DE CHOCOLATE
- GOMITA
- CHEESECAKE DE FRUTOS DEL DÍA

1 TETERA FRUTADA DE LA CASA *o café o infusión o chocolate caliente.* | 1 AGUA NATURAL *o Jugo o limonada de estación.*

*Los precios incluyen impuestos y servicios



De lunes a domingo de 12:00 a 23:00 horas

{ SNACKS }

Ⓢ SANGUCHITOS TRUFADOS (04 unid.) queso de cabra, ragout de setas, trufas, brioche. S/20

MONTADITO (04 unid.) de conchas, guacamole, encurtidos. S/20

TARDALETAS DE RAGOUT DE HONGOS Y QUESO MANCHEGO. S/20

Ⓢ SASHIMI DE ATÚN CURADO, queso de cabra, ají limo, togarashi, oliva extra virgen, tostas, tomate, kiwicha. S/28

SLIDERS DE ATÚN, mini hamburguesitas de atún. S/32

Ⓢ Ⓥ PAPTAS AL TOMILLO, parmesano, dips. S/14

{ CRUDOS }

SALMÓN STRACCIATELLA, daditos de salmón, stracciatella, ovas, aceite de hiervas y citronela S/58

ATÚN FOIE, tartare de atún, escamas de foie gras, pistachos, palta, vinagreta de yogurt y kion S/52

Ⓢ STEAK TARTARE, guarniciones. S/44

CEVICHE LIMEÑO, pesca del día y pulpo, crema de ají amarillo, yuca frita y chicharrón de calamar. S/57

TIRADITO PESCA DEL DÍA Y CONCHAS, leche de tigre de ajíes y coral, aceite verde y chalaquita. S/49

{ ENTRADAS }

Ⓢ CAUSA DE CANGREJO, langostinos, escabeche cítrico y cushuro. S/47

PULPO OLIVO, crema olivada, arena de aceitunas, pecanas, pan campesino grillado. S/52

Ⓢ CARPACCIO DE BIFE, peras brasa, foie gras, pimienta molle. S/49

ESFERA DE TOMATES CONFIT Y BURRATA, pesto de arúgula y berros, tostones. S/43

Ⓢ CONCHAS BRASA, mantequilla de aguaymanto pecanas y semillas de girasol, poro crocante. S/45

{ ENSALADAS }

CARDINI SALAD, lechuga romana, parmesano, tejas de pan semilla, emulsión Cardini. S/29 C/ Pollo S/35

ENSALADA DE ARÚGULA, higos, granada frozen, mousse de queso azul, frutos secos, vinagreta balsámica. S/27

{ SOPAS }

SOPA CRIOLLA, lomo angus picadito, aderezo criollo, cabello de ángel, orégano, leche y huevo frito. S/34

CHUPE DE LANGOSTINOS, langostinos, habas, arroz, queso fresco, papa, huacatay y huevo. S/42

MENESTRÓN, asado de tira, rigatoni, frejol, zanahoria, choclo, arvejas y zapallito italiano. S/36

CREMA DE ZAPALLO, leche, pistachos, aceite de oliva y croustones al parmesano. S/30

{ FONDOS }

ROAST BEEF SANDO. S/37

ISIDRO BURGER, hamburguesa de bife angus, queso brie, cebolla ranchera, espresso BBQ, papas fritas. S/49

PIZZA, higos y peras asadas, stracciatella, pesto de arugulas, miel de pistacho. S/60

ARROZ NORTEÑO, alioli de ají amarillo, criolla de zarandaja. S/49

Ⓢ CARBONARA DE TRUCHA, trucha ahumada, manzana, tocino crocante, frutos secos. S/57

SPAGUETTI CON RAGOUT DE ASADO DE TIRA, tomates orgánicos, parmesano. S/54

Ⓢ GNOCCHI CROCANTES, crema de arveja trufada, galleta de queso, caviar de tomate, kiwicha. S/39

PASTA CAMARÓN, pasta larga, crema ligera de coral, camarones al carbón, grana padano S/65

SALMÓN BRASA, salsa de alcaparras, portobellos wok, media palta brasa. S/59

ATÚN AL CARBÓN, costra de pistachos, tempura de vegetales, salsa cítrica de kion y horseradish, chaufa blanco. S/59

PESCA DEL DÍA, tagliatelles, vongoles, suquet de crustáceos, perejil, rocoto. S/61

Ⓢ ASADO DE TIRA, jugos de cocción, tucupi, shallotas rostizadas, puré de zanahoria, gremolata. S/57

STEAK FRITES, mantequilla compuesta. S/52

SÁBANA DE LOMO, spaghetti al olio y pesto artesanal. S/54

Ⓢ MAGRET, puré de pallaes-lúcuma, sauco-demi glace. S/62

{ LOS LOCALES }

Ⓢ ARROZ CON PATO, pato confit, salsa criolla de palta. S/82

AJÍ DE GALLINA, gratén de papas, arroz con choclo, huevo de codorniz. S/42

LOMO SALTADO, papas fritas, huevo frito, arroz con choclo. S/57