



restaurant
Perroquet





Panes Hechos en Casa S/ 10 por persona

***Homemade Bread** S/ 10 per person*

Descorche de Vino S/ 65 por botella

***Corkage Fee** S/ 65 per bottle*

Salones Privados

Private Parlors

Privado I S/ 750*

Private Parlor I S/ 750*

Privado II S/ 950*

Private Parlor II S/ 950*

Si tiene alguna alergia, déjenos saber

If you have any allergies, please let us know

Los precios incluyen impuestos y servicios

Prices include taxes and services



PARA EMPEZAR

To Begin With



Vegano /
Vegan



Vegetariano /
Vegetarian



Sin gluten /
Gluten free

Carpaccio de Lomo / *Beef Carpaccio*

S/ 67

Sobre tapenade de aceitunas verdes, aliño balsámico, queso azul y galletas de parmesano

Over green olive tapenade, balsamic dressing, blue cheese and parmesan crackers

Carpaccio de Salmón / *Salmon Carpaccio*

S/ 67

Con tartar de palta y conchas en aliño de limón, aceite de oliva y dill

With avocado tartar and scallops in lemon dressing. Olive oil and dill



Carpaccio de Zuchinni / *Zucchini Carpaccio*

S/ 53

Huevo de codorniz, tartar de tomate y vinagreta de finas hierbas

Quail egg, tomato tartar and fine herb vinaigrette



Carpaccio de Berenjena / *Eggplant Carpaccio*

S/ 53

Tartar de tomate y vinagreta de limón

Tomato tartar and lemon vinaigrette



Trío de Tartar de Atún / *Tuna Tartar Trilogy*

S/ 65

Oriental con aceite de ajonjolí, soya fermentada y wasabi, acevichada con palta

Oriental with sesame seed oil, fermented soy and wasabi, acevichada with avocado

Causa Abierta / *Open Causa*

S/ 69

Con pescado acevichado

With acevichado fish

Pulpo Parrillero al Carbón / *Grilled Octopus*

S/ 69

En salsa anticuchera sobre puré de pallares, tomate con concassé y ensalada de berros

In anticuchera sauce over lima bean puree, tomato with concassé and watercress salad

Tiradito

S/ 85

Láminas de pescado, limón, ají limo, culantro, choclo, camote glaseado y pulpo

Fish slices, lemon, limo chili, coriander, corn, glazed sweet potato and octopus

Tiradito Crocante / *Crispy Tiradito*

S/ 85

Láminas de pescado sobre una cama de palta, limón, culantro, choclo, camote glaseado y calamares crocantes

Fish slices over avocado, lemon, cilantro, corn, glazed sweet potato and crispy calamari

Ceviche

S/ 87

Trozos de pescado, limón, ají limo, culantro, cebolla roja, choclo y camote glaseado

Fish fillet in bite size cuts, lemon, limo chili, coriander, onion, corn and glazed sweet potato



Parrilla Marina Artesanal / *Grilled Seafood Platter*

S/ 87

Pescado, conchas, calamar, langostino, pulpo y papas doradas en mantequilla al ajo con perejil

Fish, scallops, calamari, shrimp, octopus and potatoes browned in garlic and parsley butter

Causa Frita

S/ 67

Con salmón ahumado en salsa de palta, alcaparras y germinados

With smoked salmon in avocado sauce, capers and sprouts

Dúo de causa / *Causa Duo*

S/ 67

Acevichado y culantro con pulpo al olivo

Acevichado & cilantro with octopus in olive sauce



ENSALADAS

Salads



Ensalada Tres Corazones / *Three Hearts Salad* **S/ 47**

Alcachofa, palmito, lechuga romana, huevo de codorniz, pimienta piquillo, cebolla blanca, palta y vinagreta balsámica

Artichoke, hearts of palm, romaine lettuce, quail egg, piquillo bell pepper, white onion, avocado and balsamic vinaigrette

Ensalada Caesar's / *Caesar's Salad* **S/ 49**

Trozos de pollo, lechuga romana, croutones, queso parmesano y clásica salsa de anchoas

Chicken pieces, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and classic anchovy sauce

Ensalada Niçoise / *Niçoise Salad* **S/ 59**

Lomos de atún, aceituna negra, vainita, huevo, anchoas, cebolla blanca, papas doradas y vinagreta al tomillo

Tuna loins, black olives, green beans, egg, anchovies, white onion, browned potatoes and thyme vinaigrette

Ensalada de Tres Quinuas / *Red, Black and White Quinoa Salad* **S/ 59**

Langostinos anticuchos, queso fresco, palta, tomate, alcachofa y choclo en vinagreta de limón

Anticuchero shrimp, fresh cheese, avocado, tomato, artichoke and corn in lemon vinaigrette





Ensalada Verde con Queso Brie Frito y

S/ 49

Praliné de Pecanas /

***Green Salad with Fried Brie Cheese
and Pecans Praline***

Gajos de naranja, tomate cherry y reducción de balsámico

Orange wedges, cherry tomatoes and balsamic reduction



Ensalada de Prosciutto con Langostinos /

S/ 49

Prosciutto and Shrimp Salad

Mix de hojas verdes con melón, tomate, palta y vinagreta Honey mustard

Mixed greens with melon, tomato, avocado, and a honey mustard vinaigrette



GRANOS Y PASTAS

Grains & Pastas



- Ravioles de Salmón / *Salmon Ravioli*** **S/ 59**
Con queso crema en salsa de coral y espinaca salteada
With cream cheese in coral sauce and sautéed spinach
-  **Ravioles de Alcachofa y Queso Ricotta /
*Artichoke and Ricotta Ravioli*** **S/ 55**
A la crema con tomate concassé, albahaca y láminas de
champiñones a la mantequilla
*In a cream sauce with tomato concassé, basil, and
buttered mushroom slices*
- Ravioles de Langostinos al Brandy /
*Shrimp Ravioli in Brandy Sauce*** **S/ 59**
En salsa de azafrán con láminas de zucchini
In a saffron sauce with zucchini slices
- Ravioles de Ají de Gallina /
*Ravioli Stuffed with “Ají de Gallina”*** **S/ 56**
En su salsa con huevo de codorniz y aceituna negra
In its own sauce with quail egg and black olives
- Arroz Meloso con Mariscos / *Creamy Rice with Seafood*** **S/ 75**
Calamar, pulpo, langostino, conchas y queso parmesano
Calamari, octopus, shrimp, scallops and parmesan cheese
- Saltado de Hongos / *Mushrooms Saltado Peruvian Style*** **S/ 55**
Champiñones salteados con cebolla, tomate, culantro, ají, salsa de soya y
vinagre, con arroz y papas amarillas fritas
*Mushrooms and portobello sautéed with onions, tomatoes, cilantro, chili, soy
sauce and vinegar with fried potatoes and rice*



	Raviolón de Hongos Porcón / <i>Porcon Mushrooms Ravioli</i>	S/ 58
	En crema de papa trufada / <i>In truffled potato sauce</i>	
	Fetuccini al Aglio e Oleo con Langostinos / <i>Fettuccine Aglio e Olio with Shrimps</i>	S/ 67
	Ajos crocantes / <i>Crispy Garlic</i>	
	Spaguetti con Ragú de Asado de Tira / <i>Spaghetti with Strip Roast Ragu</i>	S/ 67
	Queso parmesano / <i>Parmesan cheese</i>	
	Arroz con Pato a la Chiclayana / <i>Arroz con Pato</i>	S/ 86
	Con palta y sarza criolla <i>With avocado and creole salad</i>	
	Timbal de Mariscos / <i>Seafood Timbale</i>	S/ 76
	Gratinado / <i>Au gratin</i>	
	Tacu Tacu en Salsa de Ají Amarillo / <i>Tacu Tacu in Peruvian Yellow Chili Sauce</i>	S/ 76
	Con frutos del mar / <i>With seafood</i>	
	Fetuccini a la Huancaína / <i>Fetuccini a la Huancaína</i>	S/ 86
	Con lomo saltado criollo / <i>With Lomo Saltado</i>	
	Arroz Norteño con Mariscos / <i>Arroz Norteño with Seafood</i>	S/ 76
	Calamar, pulpo, langostino, conchas y queso parmesano en culantro y loche <i>Calamari, octopus, shrimp, scallops, and Parmesan cheese in a cilantro and loche squash sauce</i>	



NUESTRAS SOPAS Y CREMAS

Our Soups & Creams



Crema de Choclo / Peruvian Corn Cream

S/ 45

Con conchas a la brasa

With grilled scallops



Crema de Zapallo con Croutones / Creamy Squash Soup

S/ 45

Con trozos de queso fresco

With pieces of fresh cheese

Sopa Criolla / Peruvian Creole Soup

S/ 49

Lomo de res, fideos, huevo frito y leche

Beef tenderloin, noodles, fried egg and milk

Chupe de Langostinos

S/ 79

Con leche, habas, queso y huevo frito

With milk, fava beans, cheese and a fried egg

Sudado de Pescado / Peruvian Steamed Fish

S/ 87

Yuca y arroz / *Cassava and rice*



CARNES

Chicken & Beef



Pollo Relleno / Stuffed Chicken

S/ 69

Con tomates secos y mozzarella, en salsa de limón y mantequilla con puré de espinaca

With sun dried tomatoes and mozzarella, in a lemon and butter sauce with spinach purée

Pollo en Salsa de Hongos / Chicken Fillet

S/ 69

En salsa de hongos con puré artesanal de papa trufada y perejil

With handmade truffled purée and parsley

Panceta Glaseada / Glazed Pork Belly

S/ 76

Con puré de camote / *With Sweet Potato Purée*

Estofado de Asado de Tira / Stewed Shorts Ribs

S/ 84

Con puré de papa, ajos crocantes, tomate y perejil

With potato purée, crispy garlic, tomato and parsley

Ossobuco

S/ 84

Puré de polenta trufado / *Truffled polenta purée*

Lomo Argentino en Salsa de Vino /

S/ 99

Argentinian Beef Tenderloin in Red Wine Sauce

Con risotto al grana padano / *With Grana Padano Risotto*

Canilla de Cordero / Lamb Shin

S/ 84

Con fettuccini a la crema y espárragos al carbón

With creamy fettuccine and asparagus

Lomo Saltado

S/ 89

Tiras de lomo, cebolla roja, tomate, culantro, ají amarillo, vinagre, salsa de soya, arroz con choclo y papas amarillas

Diced beef tenderloin, red onion, tomato, coriander, yellow chili pepper, vinegar, soy sauce, rice with corn and yellow potatoes



Cuadril Argentino / *Rump Steak* **S/ 89**

Cubierto con queso brie en salsa de sauco y raviolos de alcachofa
Covered with melted brie cheese in elderberry sauce and artichoke ravioli

Lomo de Novillo Argentino / *Argentine Beef Loin* **S/ 99**

Legumbres salteadas en mantequilla al tomillo y gratín de papa
With thyme-infused buttered legumes and potato gratin

**Lomo de Novillo Argentino en nuestra Salsa Bearnesa /
*Argentinean Beef Medallion in our Béarnaise Sauce*** **S/ 99**

Alcachofas y espárragos al carbón y papas lyonesas con tocino
Grilled artichokes and asparagus and lyonnaise potatoes with bacon

**Bife Angosto Argentino 300 gr /
*Argentinean Striped Loin Medallion 300 gr*** **S/ 119**

En salsa de 4 pimentas, papa al horno con queso gratinado y
verduras salteadas

*In 4 peppers sauce, baked potato with gratin cheese and sautéed
vegetables*

**Entraña Certified Angus Beef 300 gr /
*Outside Skirt Certified Angus Beef 300 gr*** **S/ 147**

Con papas amarillas, champiñones y pimientos salteados en
mantequilla al perejil

*With yellow potatoes, mushrooms and bell peppers sautéed in parsley
butter*

**Magret de Pato con Pastel de Papa /
*Duck Breast with Potato Cake*** **S/ 85**

Salsa de mostaza y mermelada de cebolla

Mustard sauce and onion marmalade

Bife con Gnocchis / *Beef with Gnocchi* **S/ 119**

En salsa de pimienta trufada / *In truffled pepper sauce*

Entraña a la Parrilla / *Grilled Skirt Steak* **S/ 147**

Con risotto de hongos Porcón / *With porcon mushroom risotto*



ESENCIA DE MAR

Sea Essence



Lomo de Atún / *Tuna Fish*

S/ 87

En salsa de albaricoque con risotto de espárragos verdes

In apricot sauce with green asparagus risotto

Lomo de Atún con Costra de Ajonjolí /

S/ 87

Tuna Fish Fillet Coat With Sesame Seeds

En salsa de tres pimientos con vegetales a la plancha

In three pepper sauce with grilled vegetables

Paiche Anticuchero / *Paiche Anticuchero*

S/ 87

Con papas panaderas a la crema y perejil

With baker potatoes in cream and parsley sauce



Filete de Paiche / *Paiche Fillet*

S/ 87

Con puré de papa y confit de tomate y cocona

With Potato Purée and tomato confit and cocona



Salmón Brasa / *Grilled Salmon*

S/ 87

Con chalaquita de habas y puré de papa

With bean chalaquita and Potato Purée



Salmón Carbón / *Grilled Salmon*

S/ 87

Con espárragos y papas BB en mantequilla a las finas hierbas

With asparagus and BB potatoes in fine herb butter



Medallón de Salmón en Salsa de Tumbo / S/ 87
Salmon Medallion in Tumbo Sauce

Con espinacas, cebolla y champiñones salteados
With sautéed spinach, onions and mushrooms

Salmón a la Plancha / Grilled Salmon S/ 87

Sobre espinaca con Gnocchi en salsa de champiñones
Over spinach served with gnocchi in a mushroom sauce

Pescado en Mantequilla Negra / Fish in Black Butter S/ 89

Con alcaparras, arroz con choclo y espárragos a la plancha
With capers, rice with corn and steamed asparagus

Pescado con Alcachofas y Alcaparras en Dos Formas / S/ 89
Fish with Artichoke and Capers

En tapenade y fritas al carbón con papitas BB a la mantequilla y perejil
In tapenade and charcoal fried with BB potatoes with butter and parsley

Pescado con Arroz Oriental Frito / S/ 89
Fish with Oriental Fried Rice

Espárrago, conchas, pimiento morrón y zucchini en salsa de soya, miel y aceite de ajonjolí
Asparagus, scallops, bell pepper, and zucchini in a soy, honey and sesame oil sauce



Pescado Pintero / *Fresh Local Fish*

S/ 89

En salsa de naranja, limón y perejil con puré de papa y espárragos verdes al vapor

In orange, lemon and parsley sauce with Potato Purée and steamed green asparagus

**Salmón en Costra de Quinoa /
*Quinoa Crusted Salmon***

S/ 87

Con puré de pimiento y vinagreta caliente

With bell pepper puree and hot vinaigrette

Pesca a lo Macho

S/ 112

Con langostinos, conchas, calamar y pulpo.
Arroz con choclo

With prawns, shells, squid and octopus. Rice with corn

Consulta por nuestras opciones con corvina

S/ 119

Please ask for our options with corvina fish

S/ 119



LO DULCE DE PERROQUET

The sweetness of Perroquet



Degustación Perroquet / *Perroquet Sweet Sampler*

S/ 41

Marquesa de chocolate, crème brûlée, terrina de lúcuma,
merengado de chirimoya, suspiro, sorbete y helado de la casa

*Chocolate marquise, crème brûlée, lucuma terrine, custard apple
meringue, suspiro, sorbet and homemade ice cream*

Lúcuma / *Lucuma*

S/ 41

Mousse, helado de manjar y lúcuma, brownie y ganache de
chocolate

Mousse, manjar and lucuma ice cream, brownie and chocolate ganache

Trilogía de Creme Brulee / *Crème Brûlée Trilogy*

S/ 41

Vainilla, cardamomo y pistacho

Vanilla, cardamom and pistachio

Volcán de Chocolate / *Chocolate Volcano*

S/ 41

Compota de frutos rojos y helado de vainilla casero

Red fruit compote and homemade vanilla ice cream

Strudel de Manzana / *Apple Strudel*

S/ 41

Con nueces, en crema inglesa y helado de vainilla

With walnuts, in crème anglaise and vanilla ice cream



Merengado de Chirimoya / *Custard Apple Meringue* **S/ 41**

Con praliné de almendras y sus sorbetes de chirimoya y fresa

With almond praline and custard apple and strawberry sorbets

Chirimoya Alegre / *Happy Custard Apple* **S/ 41**

Jugo de naranja y Grand Marnier

Orange juice and Grand Marnier

Ponderación **S/ 41**

Con manjar de chirimoya, fresa y helado de Cardamomo

With custard apple, strawberry and Cardamom ice cream

Chococafé y su Helado / *Chococafé and its Ice Cream* **S/ 41**

Mousse de café y su helado

Coffee mousse and ice cream

Mousse de Frambuesa, Centro de Pistacho y su Helado / **S/ 41**

Raspberry Mousse with Pistachio Center and Ice Cream

Tocino del Cielo y Helado de Cardamomo / **S/ 41**

Tocino del Cielo with Cardamom Ice Cream



