

la Locanda



Experimenta un recorrido completo por el mediterráneo a través de tus sentidos.

Hemos reimaginado los sabores clásicos de los países mediterráneos, fusionando tradición y modernidad bajo la visión creativa y personal de nuestro chef. Cada receta es una expresión única de sus experiencias, donde cada detalle está elaborado con técnicas innovadoras y con un toque sorpresa que promete una experiencia personalizada y memorable.

Honramos los principios de sostenibilidad y prácticas 'zero waste' en cada plato, preservando la esencia de la auténtica tradición de la cocina mediterránea.

Los invitamos a disfrutar de un recorrido culinario excepcional, donde cada plato refleja nuestra dedicación a la calidad, excelencia y la tradición.

La filosofía de nuestra carta

A través de esta carta, deseamos aportar valor a nuestros comensales y al entorno, comprometidos con una cocina responsable que cuida tanto de las personas como del planeta.

◆ **SOSTENIBILIDAD:**

Promovemos el consumo responsable de productos locales, como el cuy o la chita, asegurando la preservación del ecosistema mientras brindamos un producto fresco y de proximidad.

Ofrecemos café Britt, elaborado con granos de origen peruano seleccionados con los más altos estándares de calidad.

◆ **ZERO WASTE:**

Nos comprometemos a evitar la generación de residuos utilizando nuestros ingredientes de manera íntegra, transformándolos en nuevas texturas y sabores. Innovando con técnicas de cocción inspiradas en la cocina tradicional.

◆ **VALORACIÓN DE NUESTROS INGREDIENTES:**

Contamos con un huerto propio de hierbas, flores y productos locales tanto clásicos como exóticos, promoviendo una cocina ecológica. Además, usamos productos de proximidad cuidadosamente seleccionados a mano, libre de pesticidas y químicos nocivos. De esta manera, creamos platos saludables, equilibrados y deliciosos, acorde a nuestro pilar de Vitality.

Para preservar la autenticidad de los sabores mediterráneos, seleccionamos una variedad de productos exclusivos provenientes de Europa y los integramos con productos locales tanto clásicos como exóticos creando platos de máxima calidad.

◆ **RESPONSABILIDAD SOCIAL:**

Apoyamos a jóvenes talentos a través de programas de formación colaborando con las principales escuelas gastronómicas del país, potenciando su desarrollo profesional y asegurándoles un futuro en el ámbito culinario.

Entradas

◆ Foie gras y algarrobo

Mousse de foie gras al sifón aromatizado con Brandy y nuez moscada, crumble de algarrobo y almendras, hongos encurtidos y gajos de naranja.

S/69

① ② ④

◆ Consomé de lentejas y gnocchi (vegano)

Gnocchi cocidos en caldo de lentejas, portobellos y setas confitadas, gelee de naranja, camote rostizado, acompañado de touille de hongos y eneldo.

S/40

② ⑤

◆ Vieiras grilladas con espárragos

Vieiras frescas marcadas previamente en mantequilla de tomillo, servido en crema de sus mismos jugos, rouille de coral y crujientes de espárragos.

S/72

① ④ ⑤ ⑥ ⑦

◆ Ensalada de manchego y kataifi

Arvejas, habas, vainitas, compota de arándanos, salsa de manchego, hinojo fermentado, dátiles rellenos de queso de cabra, kataifi crocante.

S/44

① ④ ⑤

- ① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos
⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Apio ⑩ Soya ⑪ Mostaza

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante.

Entradas

◆ **Espuma de sopa de cebolla** 

Nuestra interpretación de la sopa de cebolla francesa con pan de cebolla casero y queso Gruyere.

S/52

① ④ ⑤  Signature dish

◆ **Berenjena soasada (vegetariano)** 

Aromatizada y cocinada con hierbas aromáticas, queso Cambozola, higos confitado, piñones y berros frescos.

S/42

① ② ④

◆ **Atún a la plancha**

Atún marcado a la plancha previamente curado en salmuera, acompañado de jugo de almeja, emulsión de eneldo, brúlée de mango y caviar de pepino y cilantro.

S/62

① ⑥ ⑦ ⑧

① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos

⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Apio ⑩ Soya ⑪ Mostaza

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante.

Arroces “a la Llauna” y Pastas

El arroz "a la Llauna" es una forma tradicional de cocción del levante español en paellera rectangular.

◆ *Arroz bomba con langostinos*

Arroz bomba cocinado con una salmorra a base de ñora, tomate pera y bisque, alioli tradicional, espárragos grillados y acompañados de unos langostinos jumbo.

S/76

① ⑥ ⑦

◆ *Arroz negro con vieiras a la plancha*

Arroz cocinado con tinta de calamar, vieiras al grill servido “A la llauna” con alioli de azafrán.

S/78

① ⑥ ⑦

◆ *Ravioli ripieni*

Rellenas de gambas cocidas en jugo de sus cabezas, caviar de bisque, espuma de coral y caviar de eneldo.

S/64

① ④ ⑤ ⑥ ⑦

◆ *Tagliolino ahumado*

Con fondue de parmesano, tartare de lomo fino argentino con aroma de trufa.

S/64

① ④ ⑤ ◆ Signature dish

① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos

⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Apio ⑩ Soya ⑪ Mostaza

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante.

Fondos

◆ *Cuy crujiente mediterráneo*

La maravilla gastronómica peruana servido con la mejor salsa mediterránea. Acompañado con ensalada fresca de granada con mil hojas de papa y hierba provenzal con salsa romesco.

S/66

② ④ ⑤

◆ *Wellington de Solomillo de cerdo en costra de batata*

Reinterpretando un Wellington, acompañado de quenelle de boniato al balsámico y reducción de su propio jugo.

S/62

① ② ④ ⑦ ⑩

◆ *Coq au vin campestre trufado*

Cocido en aromas de trufa, verduras torneadas, reducción de jus y Sauvignon Blanc, acompañado de unas láminas de trufa.

S/60

① ④ ⑤

◆ *Confit de pato*

Confitada en su misma grasa, naranja crujiente, sestas y granos de legumbres aromatizadas en cedrón.

S/68

④

① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos

⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Apio ⑩ Soya ⑪ Mostaza

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante.

Fondos

◆ *Canilla de cordero*

Cocinado a baja temperatura, acompañado de pimiento Piquillo relleno de polenta de champiñones.

S/66

① ④ ⑤

◆ *Lenguado mediterráneo*

Servido con veloute a la crema, aire de tomate blanco acompañado de caviar de oscietra.

S/79

① ④ ⑧ ⑩

◆ *Chita de Risco*

Cocinado a la plancha, acompañado de una fricasé de chantarelle y cebolleta, cremoso de apio nabo y servido con una emulsión de estragón.

S/73

① ④ ⑦ ⑧ ⑨

◆ *Rosette de zanahoria (vegano)*

Alteramos significativamente la textura, untadas con caramelo de tomate, kale crujiente, pepino, emulsión de eneldo.

S/42

① ⑤ ⑪

◆ *Rib eye Black Angus*

Servido con mantequilla ahumada, jus de carne y ensalada.

S/160

④

① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos

⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Apio ⑩ Soya ⑪ Mostaza

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante.

Postres

◆ Tiramisú

Mouse de mascarpone, ganache montado de café, reducción de espresso con Marsala, biscuit terminado con cacao en polvo y decoración de chocolate.

S/45

① ④ ⑤ ⑦ ⑩  Signature dish

◆ Coco y piña

Ganache montado de coco, caviar de menta, láminas de coco bruleado, falsa corteza de coco, merengue de coco, piña impregnada en ron y crumble de coco terminado con sorbet de Piña Colada y menta.

S/45

① ④ ⑤ ⑦ ⑩

◆ Cioccolato (gluten free)

Mouse de chocolate 85% (Perú), cremoso de haba tonka, praliné de nibs y avellanas terminado con helado de crema de café.

S/50

② ④ ⑦ ⑩

◆ Mango en texturas

Crema montada de mango, caviar de maracuyá, crumble de especias acompañado de sorbet de maracumango.

S/45

② ④ ⑤ ⑦ ⑩

① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos
⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Apio ⑩ Soya ⑪ Mostaza

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo.

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante.