



Bienvenidos a una Experiencia Mediterránea
Welcome to a Mediterranean Experience

Nuestra carta nace del deseo de ofrecer una experiencia culinaria consciente, donde cada plato cuenta una historia de respeto y compromiso. A través de la **Sostenibilidad**, promovemos el uso de productos locales que preservan el ecosistema y apoyan a los productores cercanos. Con la filosofía **Zero Waste**, transformamos cada ingrediente en nuevas creaciones sin generar desperdicios, dando una segunda vida a todo lo que la tierra nos brinda. **La valoración de nuestros ingredientes** se refleja en nuestro huerto propio y en la selección manual de productos frescos y naturales, exaltando sabores auténticos y equilibrados. Finalmente, bajo nuestra **responsabilidad social**, impulsamos a jóvenes talentos de las principales escuelas culinarias, creando oportunidades que fortalezcan el futuro gastronómico del país y de nuestra comunidad.

Our menu was born from the desire to offer a mindful culinary experience, where every dish tells a story of respect and commitment. Through **Sustainability**, we promote the use of local products that preserve the ecosystem and support nearby producers. With a **Zero Waste** philosophy, we transform every ingredient into new creations without generating waste, giving a second life to everything the earth provides. **Our appreciation for ingredients** is reflected in our own garden and in the careful selection of fresh, natural products — celebrating authentic, balanced flavors. Finally, through our **social responsibility**, we empower young talents from leading culinary schools, creating opportunities that strengthen the future of gastronomy in our country and community.

*Por el Chef de La Locanda Miguel Bautista
y el Chef Ejecutivo Juan Lopez*



Entradas / Starters

Nizarda

S/ 44

Hortalizas marinadas en crema de atún, texturas de aceituna, semillas de vainita, anchoas y cebollas encurtidas servidas sobre una masa crujiente.

Marinated vegetables in tuna cream, olive textures, green bean seeds, anchovies and pickled onions served on a crisp pastry base.



Coeur de Boeuf

S/ 47

Tartar de tomates confitados en aceite de oliva, duraznos, albahaca, mousse de Grana Padano, pesto cremoso y crujiente de albahaca, terminado con aceto balsámico.

Heirloom tomato tartare confited in olive oil with peaches, basil, Grana Padano mousse, creamy pesto and basil crisps, finished with balsamic glaze.



Gazpacho de melón

S/ 49

Sopa fría de melón blanco, tomates cherry marinados en sidra de manzana, cebolla agridulce y jamón ibérico.

Chilled white melon soup with apple-cider-marinated cherry tomatoes, sweet-and-sour onions and Iberian ham.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.

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



Carpaccio de buey

S/ 66

Finas láminas de lomo Angus Argentino, emulsión ligera de trufa negra, brotes de rúcula silvestre, lascas de Grana Padano y aceite de oliva arbequina.

Thin slices of Argentine Angus beef tenderloin with light black truffle emulsion, wild arugula sprouts, shaved Grana Padano and arbequina olive oil.



Atún braseado Signature dish

S/ 78

Marinado en mostaza antigua, caviar de tomate, emulsión de lima y jengibre, algas crujientes, semillas de culantro y ralladura de yema curada.

Seared tuna marinated in whole-grain mustard, tomato caviar, lime and ginger emulsion, crispy seaweed, cilantro seeds cured egg yolk zest.



Foie gras vegano

S/ 62

Elaborado con base de anacardos (castañas), miso y trufa, acompañado de compota de membrillo, nubes de aceite de coco y pan de cristal de manzana.

Vegan foie gras made from cashew nuts, miso, truffle, served with quince compote, coconut oil clouds and apple crystal bread.



****Leyenda de alérgenos (UE)****



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.

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



Pastas y arroces

Pastas & rice

Arroz bomba con langostinos Signature dish

S/ 80

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

Bomba rice cooked in a salmorra of ñora peppers, pear tomato and bisque, served with traditional alioli, grilled asparagus and jumbo prawns.



Tagliolino ahumado Signature dish

S/ 74

Pasta artesanal con fondue de parmesano y tartar de lomo fino argentino con aroma de trufa.

Homemade smoked tagliolino pasta with parmesan fondue Argentinian beef tartare scented with truffle.



Lasaña de cordero

S/ 76

Ragù de cordero guisado con gremolata, pisto y mantequilla, acompañado de fondue de scamorza, infusión de albahaca y crujiente de parmesano.

Slow-braised lamb ragù with gremolata, pisto and butter, layered with scamorza fondue, basil-infusion and parmesan crisp.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuètes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfito



Altramuces



Moluscos

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.



Ravioli abierto

S/ 76

Ravioli de pato con piel crujiente, foie, zests de limón y nueces, espuma de albahaca y crujiente de cilantro, servido con velouté y naranja.

Duck ravioli with crispy skin, foie gras, lemon zest, walnuts, basil foam and coriander crisp, served with velouté and orange.



Canelón vegano

S/ 61

Masa de sémola y calabaza rellena de setas y shiitake, servida con jus de hongos silvestres y crujiente de flores de culantro.

Semolina and pumpkin pasta stuffed with wild mushrooms shiitake, served with forest mushroom jus and coriander blossom crisp.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfito



Altramuces



Moluscos

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.



Fondos

Main courses

Solomillo de res

S/ 86

Solomillo con pudín de espárragos, cebolla caramelizada, brunoise de tuétano, panko al ajo y hierbas provenzales, acompañado de espárragos torneados.

Beef tenderloin with asparagus pudding, caramelized onion, bone marrow brunoise, garlic-herb panko and tourné asparagus.



Solomillo de cerdo

S/ 64

Cocido a baja temperatura con croqueta de sobrasada, mousse de regaliz, puré de betarraga y crujiente de chicharrón, terminado con jus balsámico.

Slow-cooked pork tenderloin with maple-honey croquette, licorice mousse, beet purée, crispy crackling and balsamic jus.



Entrecot a la parrilla

S/ 192

Acompañado de papas nativas parisienne, ensalada de rúcula fresca con toque ahumado, mantequilla y jus de carne.

Grilled ribeye steak served with native potato parisienne, fresh arugula salad with smoky touch, butter and beef jus.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.



Cuy crujiente Signature dish

S/ 95

Marinado con especias del Mediterráneo, servido con milhojas de papa al tomillo, salsa romesco, espárragos frescos y granada.

Crispy guinea pig marinated in Mediterranean spices, served with thy me potato mille-feuille, romesco sauce, fresh asparagus pomegranate.



Ave de corral

S/ 52

Rellena de paté casero, pistachos y damascos, acompañada de puré de calabaza aterciopelado, cebollas encurtidas, zanahorias, tocino y guisantes en mantequilla, terminada con jus de café.

Free-range chicken stuffed with homemade pâté, pistachios and apricots, served with velvety pumpkin purée, pickled onions, carrots, bacon, buttered peas and coffee jus.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.



Pescados y mariscos

Fish & seafood

Lenguado

S/ 70

Relleno de gambas, cebollinos y peperoncino, acompañado de texturas de coliflor morada, espuma de coco y crema cítrica.

Catch of the day cooked in a bouillabaisse broth with scallops, mussels, confit potatoes, rouille and dill crisp.



Mero

S/ 73

Cocido a baja temperatura con jugo de perifollo, menestras guisadas, naranja fresca, mozzarella y boquerones.

Slow-cooked grouper with chervil jus, braised legumes, orange, fresh mozzarella and anchovies.



Pesca del día

S/ 78

Cocida en un caldo bouillabaisse con vieiras, mejillones, papas confitadas, rouille y crujiente de eneldo.

Sole fillet stuffed with shrimp, chives and peperoncino, served with purple cauliflower textures, coconut foam and citrus cream.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.

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



Postres

Desserts

Ciocolato D'autore Signature dish

S/ 52

Mousse de chocolate peruano al 85%, cremoso de haba tonka y chocolate blanco, praliné de nibs y avellanas, corteza de chocolate de leche, tierra de cacao y frambuesas frescas, terminado con helado de crema de café.

85% Peruvian chocolate mousse, tonka bean and white chocolate cream, nib and hazelnut praline, milk chocolate shell, cocoa soil and fresh raspberries, finished with coffee cream-flavored ice cream.



Crème brûlée de loche

S/ 45

Crema a base de mascarpone, vainilla amazónica y puré de zapallo loche, cubierta con corteza caramelizada, tulipas de vainilla, gel de mandarina y esferas de hierba buena, acompañada de helado infusionado con canela y anís estrella.

Classic baked custard made with mascarpone, Amazonian vanilla and loche pumpkin purée, topped with caramelized crust, vanilla tuiles, mandarin gel, mint spheres and cinnamon–star anise infused ice cream.



****Leyenda de alérgenos (UE)****



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.



Banana Summer

Rollos rellenos de plátano caramelizado al ron rubio con praliné de nueces, nata de vainilla y chocolate blanco, acompañados de salsa de chocolate negro, helado de nueces y banana brulée.

Rolls filled with rum-caramelized bananas and crushed walnut praline, vanilla cream and white chocolate, served with dark chocolate sauce, walnut ice cream and brûléed banana.



Manzana escondida

Tartaleta de especias rellena de cremoso de chocolate de leche con centro líquido de caramelo de limón, mousse de manzanas quemadas, toffee de vainilla y romero, y láminas de manzana en almíbar de limoncello.

Spiced tartlet filled with milk chocolate cream and liquid lemon caramel center, topped with smoked apple mousse, vanilla-rosemary toffee and limoncello-syrup apple slices.



Leyenda de alérgenos (UE)



Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.




Gelatería artesanal

Artisanal gelato

Gelato

S/ 16

Vainilla amazónica / *Amazonian Vanilla*. 

Café y nibs de cacao / *Coffee & Cocoa Nibs*. 

Pistacho / *Pistachio*.   

Chocolate intenso / *Intense Chocolate*.  

Sorbete

S/ 15

Frambuesa y fresa / *Raspberry & Strawberry*. 

Agua y mango / *Goldenberry*. 

Maracumango / *Passion fruit-mango*. 

Leyenda de alérgenos (UE)



Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.



Menú degustación

Tasting menu

Un viaje de seis tiempos por los sabores del Mediterráneo, reinterpretados con sensibilidad contemporánea y respeto absoluto por el producto. Este menú celebra la riqueza culinaria del Mediterráneo, desde el frescor del mar hasta la profundidad de la tierra, con texturas, aromas y sabores en equilibrio.

S/ 245

A six-course journey through the flavors of the Mediterranean, reinterpreted with contemporary sensibility and profound respect for the product. This menu celebrates Mediterranean culinary richness - from the freshness of the sea to the depth of the earth - balancing textures, aromas, flavors in harmony.

1er Tiempo / 1st Course

Cappuccino de coliflor, aceto balsámico y espuma de manzana verde.

Cauliflower cappuccino with balsamic green apple foam.



2do Tiempo / 2nd Course

Raviol de morcilla y foie gras, avellanas y fondue de Grana Padano.

Blood sausage and foie gras raviolo with hazelnuts Grana Padano fondue.



Leyenda de alérgenos (UE)



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Frutos de cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfito
Sulphite



Altramuces
Lupins



Moluscos
Mollusks

Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.

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



3er Tiempo / 3rd Course

Pesca al bouillabaisse, papas confitadas al eneldo / Navajas crujientes con sriracha, ralladura de limón y flores de cilantro.

Fish in bouillabaisse broth with dill-scented confit potatoes / Crispy razor clams with sriracha, lemon zest and cilantro blossoms.



4to Tiempo / 4th Course

Pollo baby trufado con crema de tubérculos y semillas tostadas / Touille relleno de ragú de hongos con espuma de mascarpone y ciboulette.

Truffled baby chicken with root vegetable cream and toasted seeds / Touille stuffed with mushroom ragù, mascarpone foam and chive aroma.



5to Tiempo / 5th Course

Cordero y tocino braseado en aderezo de maní con alioli de perejil y mostaza antigua.

Braised lamb bacon in peanut dressing with parsley-mustard alioli.



6to Tiempo / 6th Course

Tiramisù de zapallo loche y especias.

Pumpkin tiramisu with loche squash and spices.



El menú degustación está disponible solo si toda la mesa lo solicita.
The tasting menu is available only when ordered by the entire table.

Leyenda de alérgenos (UE)



Precios expresados en soles, incluyendo IGV y 10 % de recargo al consumo.
Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de restaurante.

