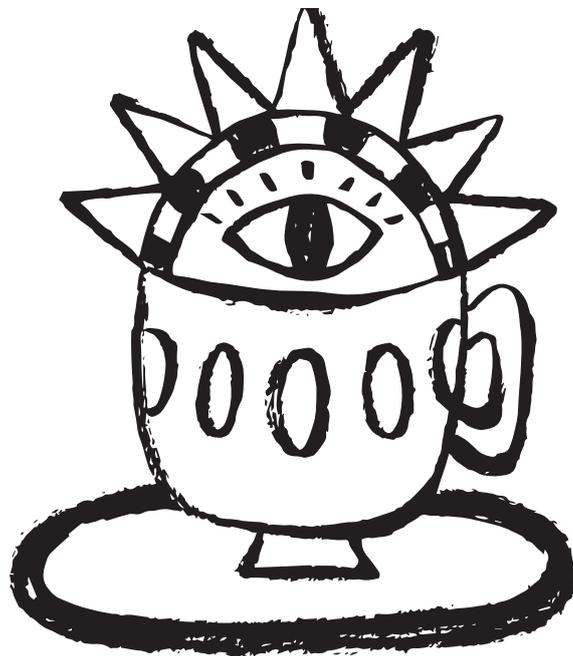


TRAGALUZ

Tragaluz ofrece una experiencia única en el corazón de Miraflores, combinando cocina contemporánea, mixología creativa y arte de alto nivel. Con un equipo liderado por Ricardo Ehni, los ingredientes locales frescos y una barra a cargo de Fiorella Larrea, cada detalle está diseñado para deleitar todos los sentidos.



Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos.

Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas, huevos de corral y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

PARA SU INFORMACIÓN

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones

Europeas No. 1169/2011:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| (1) Cereales conteniendo gluten | (9) Apio |
| (2) Crustáceos | (10) Mostaza |
| (3) Huevos | (11) Ajonjolí |
| (4) Pescado | (12) Dióxido de azufre y sulfitos |
| (5) Maní | (13) Altramueces |
| (6) Soya | (14) Moluscos |
| (7) Leche | (V) Vegetariano |
| (8) Nueces | (VG) Vegano |

ENTRADAS

TABLA DE CURADOS



Buri del país, porchetta andina, pastrami de res,
encurtidos, fermentos
60



CONCHAS, parmesano, trufa 68
(7,14)

NAVAJA, alcachofa, furikake 54
(4,9,12,14)

SIU MAI, pato, langostinos 66
(1,3,4,6,11,12)

CRUDO DE SALMÓN, conchas, ponzu 65
(9,11)

TIRADITO NIKKEI, atún, palta, crujiente de nori 62
(9,11)

PULPO CARPACCIO, aceituna, pimiento, quinoa roja 68
(1,14)



SIGNATURE DISH

ENTRADAS

BERENJENA, queso ahumado, ajo crocante (9,11)	52	(VG)
ESCABECHE CRIOLLO, coliflor, camote (6,12)	52	(VG)
ENSALADA, verde, encurtido, nueces (8,10)	47	(VG)
STRACCIATELLA, aguaymantos, tomate cherry, piñones (1,7)	52	(V)
TEMPURA, vegetales bebé, romesco (3,8)	54	(V)
MOLLEJAS, tubérculos, escabeche (1,6)	89	

PRINCIPALES

CAVATELLI DE SEMOLA, cerdo durok, cremolatta (9,10)	82
ASADO DE TIRA ANGUS, puré de zanahoria, macha (3,8,12)	89
ENTRAÑA ANGUS, caccio pepe (1,3,7)	149
COCHINILLO CONFIT, ensalada thai (1,5,6,7)	140
MAGRET DE PATO, miso, arroz frito (3,6,7,9,12)	89



SIGNATURE DISH

PRINCIPALES

ARROZ NEGRO, calamar, guanciaie Joselito, alioli (2,4,7,14)	89
SUDADO DE PESCADO, cangrejo, arroz arverjado (2,4,14)	105
 PESCA, salsa cau cau, milhojas papa (1,2,4,7)	104
BAVETTE NEGRO, cangrejo, langostino, ajo (1,2,3,4,7,14)	87
ARROZ AL CARBÓN, pulpo (1,2,3,4,7,14)	89
AGNOLOTTI RICOTTA, loche, semillas de calabaza (1,3,7)	72 (v)
RISOTTO, espárragos, cebolla caramelizada (9,12)	69 (vG)
GNOCCHI, funghi, parmesano (1,3,6,7,8)	76

POSTRES

CHEESECAKE, higos, arándanos ^(1,3,6,7)
36

PAVLOVA, fresas, balsámico ^(3,12)
38

ROCA MIEL, helado de romero, crumble avena ^(1,3,6,7)
38

CACAO, macambo, café, tumbo ^(1,3,5,6,7,8,10)
38

MOUSSE DE CHOCOLATE (Pucalpa) ^(3,5,7)
38

SUSPIRO chirimoya merengue ^(1,7)
36

Helados y sorbete ^(3,7)
32

CAFÉS

14

Proveniente de la region de Cusco - Perú, producidos en plantaciones de 2100 msnm, 4 hectáreas trabajadas por Richard Montes y su esposa Veronica Luque productores artesanales.

TÉ

12

Tés e infusiones orgánicos de alta calidad provenientes de proveedores locales. Cultivadas a mano con instrumentos de labranza ancestral

VINOS DE POSTRE

BODEGA MURGA "QUEBRANTA" MISTELA

Valle de Pisco

Perú

45

HUAMANI MISTELA

Quebranta

Perú

45

TACAMA "ALBILLA D'ICA" 2023 MISTELA

Quebranta

Perú

36

CÓCTELES

AFOGATO

Ron cartavio solera, helado
de vainilla, shot de expreso.

45

CARAJILLO

licor 43, brandy bardinet,
shot de expreso.

45

Precios expresados en soles, incluyen 18 % de IGV y 10 % de servicios