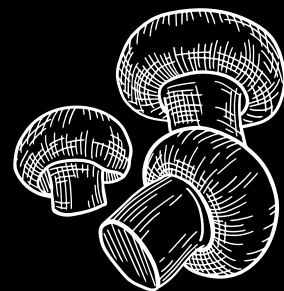
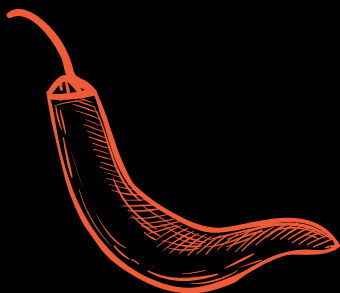


Oui Chef!

by Gonzalo Ferrand



ENTRADAS & PIQUEOS:

- **CONOS DE ATÚN x3** S/40
Rellenos de tartare de atún al pesto casero, tomate confitado y piñones.
- **BAO BUNS x3** S/38
Asado de tira angus, pork ribs & crispy chicken.
- **STEAK TARTARE**  S/42
Lomo fino, yema de huevo confitada a 65° y papas Tumbay al parmesano y ciboulette.
- **FOIE GRAS**  S/85
Mi cuit al Sauternes, textura de mango & maracuyá, sal negra de lava de Hawaï.
- **PULPO AL GRILL**  S/68
Acompañado de puré de paltas lqueños y salsa Thai a la hierba luisa y piña.
- **MOLLEJAS DE TERNERA ANGUS** S/42
Ahumadas en wok en crema de verdeo, mostaza de Dijón, papines al romero y champiñones.
- **PASTEL DE CHOCLO** S/38
Relleno de ossobuco, queso mozzarella, salsa Malbec y arúgula silvestre.
- **LANGOSTINOS AL AJILLO & GRAND MARNIER**  S/45
Con puré de camote glaseado y membrillo.
- **BEEF CARPACCIO**  S/42
Hummus de albahaca, alcaparras crocantes y queso Grana Padano.
- **CAUSA NIKKEI**  S/45
Con tartare de atún y pulpo al olivo.
- **TUNA TATAKI** S/49
Costra de sésamo, miso y ensalada oriental.
- **CROQUETAS DE ARROZ A LA CHICLAYANA** S/38
Con prosciutto de pato, huancaína y chalaquita de ajés encurtidos.
- **CARPACCIO DE SALMÓN Y CAVIAR**  S/58
Con hinojo confitado y sour cream de ají amarillo.
- **PULLED PORK SPRING ROLLS** S/42
Cerdo estilo Tennessee al BBQ, mayonesa picantona de la casa.
- **PAN BRIOCHE CASERO X4** S/ 12
Mantequilla de ají amarillo rostizado, sal negra de lava de Hawaï.



Gluten free

ENSALADAS:

- **BURRATA SALAD**   S/42
Arúgula, brotes orgánicos, tomates cherry y pesto de la casa.
- **PERAS AL ROQUEFORT, NUECES & MIEL**  S/42
Lechuga iceberg, choclo americano y tocino crocante.
- **SALMÓN AHUMADO**  S/44
Mix de lechugas, arúgula, palta, champiñones, espárragos y palmitos.

FONDOS:

- **RISOTTO 5 FUNGHI**   S/56
Porcini, Porcón, setas, portobello y champiñones de Paris, abundante queso Grana Padano y huevo 65°.
- **RISOTTO DE LANGOSTINOS** S/69
Crema de corales de langosta, alcachofas y espárragos.
- **SORRENTINO JOSELITO** S/60
Rellenos de asado de tira, carbonara de jamón serrano y cebollas confitadas.
- **GNOCCHI DE NILDA**  S/52
Hechos con ricotta, papa Huamantanga y amarilla, salsa pomodoro, albahaca, piñones & bocconcini.
- **MAGRET DE PATO A L'ORANGE** S/69
Doble cocción; sous vide y terminado en la plancha, puré de papas trufado, ensalada de rúcula, salsa de naranjas de Junín y Grand Marnier.
- **CONFIT DE CANARD** S/110
Pierna de pato confitada, salsa de reducción de 48hs., papas provenzales y ensalda.
- **RIBS DE CERDO** S/69
Cocidas al vacío por 17 horas, papas panaderas a la crema y coleslaw.
- **OSSOBUCO** S/79
20 horas para la perfecta cocción en Oporto y Tempranillo, risotto al azafrán.



Gluten free



Vegetariano

- **LOMO SALTADO** S/55
Surf & Turf (Lomo y Langostinos) S/69
 Arroz con choclo y papas Tumbay fritas.
- **CHATEAUBRIAND & FOIE GRAS** S/110
 Lomo fino al grill, Foie Gras, salsa de champiñones y gratin de papas.
- **TOURNEDOS DE LOMO & ROQUEFORT** S/89
 Lomo fino envuelto en panceta, acompañado de papas Lyonesas
 con cebollas confitadas en mantequilla y perejil.
- **BIFE ANGOSTO ARGENTINO (280 gr)** S/89
 Con polenta cremosa al parmesano y salsa de 4 pimientos;
 Sichuan, Sansho, Camboya y Perú.
- **ATÚN & VÓNGOLE**  S/69
 Pil pil y ratatouille de verduras.
- **SALMÓN DELLA TOSCANA** S/69
 Fondue de porros y espinacas, tomates cherry, bocconcini.
- **CORVINA AL AZAFRÁN** S/69
 Acompañado de arroz pilaf silvestre y espárragos.

MENÚ KIDS (plato + bebida)

- **OUI CHEF BURGER** S/35
 Queso cheddar, lechuga, tomate y papas fritas.
- **FETUCCINI AL POMODORO** S/35
 Salsa de tomates frescos, albahaca y queso parmesano.
- **NUGGETS DE MILANESA PORTEÑA** S/35
 Pollo crocante marinado y jugoso, acompañado de papas fritas.



Gluten free

POSTRES:

- **ZABAIONE DE CHOCOLATE & FERRERO ROCHER** S/35
Con mousse helada de lúcuma.
- **CRÊPE SUZETTE** S/33
Al Grand Marnier con gajos de naranja y cascaritas caramelizadas.
- **TARTA DE QUESO** S/32
Suave y cremosa al horno, estilo La Viña de San Sebastián.
- **CRÈME BRÛLÉE**  S/29
Como en Toulouse, con vainilla de Uganda & aromas de naranja de Junín.
- **CHURROS DE SANTA LUISA** S/29
Con fondue de Nutella al Baileys.
- **CHOCOLATE & MARACUYÁ** S/29
Rompecabezas que te hará perder la cabeza.
- **LA GRANOLA DE DUCASSE** S/29
Panna cotta, mango & miel de oxapampa.
- **ISLAS FLOTANTES**  S/29
Crema inglesa & pistache.
- **TORTA DE CHOCOLATE** S/29
Súper húmeda, mermelada de frambuesa, chocolate y mas chocolate.
- **COPA DE HELADOS Y SORBETES**  S/25
Preguntar por las frutas de estación.



Gluten free



Diners Club
INTERNATIONAL®



Oui Chef!

by Gonzalo Ferrand



CÓCTELES

SIGNATURE COCKTAILS

- **NEGRONI DEL CHEF** S/38
Gin Beefeater blood orange, campari, vermouth rosso, Grand Marnier.
- **ESPRESSO MARTINI OUI CHEF!** S/38
Vodka Absolut, Kahlua, Frangelico, espresso Quillabamba.
- **KILLER QUEEN** S/38
Vodka Absolut, zumo de maracuya, pepino, jarabe de kion, ginger ale.
- **SANTA LUISA** S/38
Gin Beefeater, Aperol, jugo de piña, blueberries.
- **DULCE HEMINGWAY** S/42
Ron Habana Especial, miel, limón, naranja, amargo de angostura.

GIN & TONICS

- **CLÁSICO** S/35
Beefeater London, tónica, aroma piel limón Tahiti.
- **PINK STRAWBERRY** S/38
Beefeater Pink strawberry, tónica, pepino y flor.
- **BLOOD ORANGE** S/38
Beefeater Blood Orange, tónica, aroma piel de naranja y lima.
- **MONKEY 47** S/44
Monkey 47, tónica, piel de pomelo y pimienta rosa.

VODKA

- **MOSCOW MULE** S/35
Vodka Absolut, limón, Ginger Beer, jarabe de kion.
- **SCREWDRIVER** S/30
Vodka Absolut, jugo natural de naranja de Junín

PISCO

- **PISCO PUNCH** S/33
Pisco, zumo de piña, zumo de limón, jarabe.
- **PISCO SOUR** S/30
Pisco, zumo de limón, jarabe.
- **CHILCANO** S/30
Pisco, zumo de limón, Ginger Ale.
- **CAPITÁN** S/30
Pisco, vermouth rosso, amargo de angostura.

RON

- **MOJITO** S/37
Elige la opción que más te guste: naranja, piña, maracuyá, limón o frutos rojos.
- **RHUM RUNNER** S/36
Ron, piña, maracuyá, limón y jarabe de goma.
- **CUBA LIBRE** S/38
Ron, Coca Cola y limón.
- **CAIPIRINHA** S/38
Cachaça, azúcar y limón Tahiti.
- **PIÑA COLADA** S/36
Ron, piña y crema de coco.
- **DAIQUIRI** S/35
Ron, limón sutil y azúcar.

WHISKY

- **MANHATTAN** S/38
Jim Beam, vermouth rosso.
- **PENICILINA** S/38
Chivas 13, limón, miel, jarabe de kion.
- **OLD FASHIONED** S/38
Chivas 13, base de piel de naranja y limón azucarada, old fashion bitter.

OTROS

- **APEROL SPRITZ** S/35
Aperol, espumante Pro-Seco.
- **CARAJILLO** S/35
Licor 43, espresso Quillabamba.
- **DRY MARTINI** S/38
Gin beefeater, vermouth extra dry.
- **TINTO DE VERANO** S/38
Vino Malbec, vermouth rosso, piña, naranja y ginger beer.

POR COPA

- **HAVANA 7 AÑOS** S/30
- **HAVANA SELECCIÓN MAESTRO** S/40
- **RON LA HECHICERA** S/42
- **TEQUILA ALTOS** S/40
- **CHIVAS 12** S/30
- **CHIVAS XV** S/38
- **CHIVAS 18** S/47
- **CHIVAS MIZUNARA** S/45
- **GLENLIVET 12** S/35
- **GLENLIVET 15** S/46
- **GLENLIVET CAPTAIN RESERVE** S/42
- **GLENLIVET FOUNDER RESERVE** S/40
- **AMARETTO, ANIS DEL MONO** S/28
- **BAILEYS, FRANGELICO** S/28
- **SAMBUCA** S/30

ESPUMANTES

- **CHANDON (ARGENTINA)** S/160
Espumante Demi-sec
- **FREIXENET ELYSSIA GRAN CUVÉE** S/180
Cava Brut (ESPAÑA)
- **VEUVE CLICQUOT (FRANCIA)** S/690
Champagne Brut

VINOS BLANCOS

COPA BOTELLA

- **DOÑA PAULA** S/25 S/95
Chardonnay (ARGENTINA)
- **ESCORIHUELA GASCÓN** S/110
Sauvignon Blanc (ARGENTINA)
- **VIÑA COBOS FELINO** S/210
Paul Hobbs
Chardonnay (ARGENTINA)

VINOS ROSÉ

- **INTIPALKA (PERÚ)** S/95
Syrah - Valle de Ica
- **EL COTO (ESPAÑA)** S/130
Rioja
- **DON DU CIEL (FRANCIA)** S/160
Bordeaux

VINOS TINTOS

COPA BOTELLA

- **ESCORIHUELA GASCÓN** S/25 S/95
Malbec (ARGENTINA)
- **EL COTO CRIANZA (ESPAÑA)** S/150
Rioja
- **PROTOS (ESPAÑA)** S/170
Ribera del duero
- **CHEMIN DES PAPES (FRANCIA)** S/170
Côtes du Rhône
Garnacha, Cariñena, Syrah y Mouvedre
- **BODEGA CATENA LA CONSULTA**
Malbec (ARGENTINA) S/195
- **LE ROI BOEUF (FRANCIA)** S/225
Landes / Merlot-Tanat
- **MARCHIORI & BARRAUD CUARTEL 2** S/240
Malbec (ARGENTINA)
- **CHATEAU PALAIS CARDINAL** S/350
Saint Émilion Grand Cru (FRANCIA)
Merlot - Cab. Sauvignon - Cab. Franc
- **MARCHIORI & BARRAUD HORNERO** S/420
(ARGENTINA)
Malbec - Cab. Franc - Cab. Sauvignon

CERVEZAS

- PILSEN S/15
- HEINEKEN S/17
- HB HOFBRÄUHAUS S/18
- LOST COAST HAZY IPA S/27

JUGOS

- LIMONADA DE MENTA Y KION S/14
- HIERBA LUISA CON MARACUYÁ Y NARANJA S/14
- CHICHA MORADA CON MEMBRILLO, PIÑA, MANZANA Y CANELA S/14

GASEOSAS / AGUA

- COCA COLA / SIN AZÚCAR S/8
- INCA KOLA / SIN AZÚCAR S/8
- SPRITE S/8
- AGUA CON GAS MUNAY (500 ml) S/12
- AGUA SIN GAS MUNAY (500 ml) S/12
- AGUA SIN GAS SOCOSANI (350 ml) S/9
- AGUA CON GAS SOCOSANI (355 ml) S/9

CAFÉ

- AMERICANO S/10
- ESPRESSO S/10
- RISTRETTO S/10
- MACCHIATO S/12
- BOMBÓN S/15
Leche condensada, espresso y espuma de leche.
- BARRAQUITO S/20
Bombon con Licor 43

INFUSIONES

- TISANE (mundo) S/15
Trozos de manzana, hojas de moras, pasas, cáscara de limón y naranja, menta, myrto, hojas de ortiga, fresas lyofilizadas, pétalos de arándanos, flor de caléndula y pétalos de rosa.
- EUPHORIE (mundo) S/15
Moras, cassis, manzana y frambuesas.
- THÉ NEGRO VAINILLA GOURMET (China) S/15
Notas de vainilla bourbon Gold y cacao, cremosas y caramelizadas
- THÉ VERDE DARJEELING MARGARET HOPE (India) S/15
Notas intensas, picantes, madera y también frutado.



Diners Club
INTERNATIONAL®

