

Acto 1 | Tápeo

CHURROS DE PAPA, TRUCHADA AHUMADA

Trajimos los churros al mundo salado, lo servimos con trucha puneña ahumada y curada, una salsa verde y otra cítrica (2 unidades).

S/ 25.00

BOCADILLO DE CALAMAR

Sanguchito de chicharrón de calamar en pan brioche, con toques de palta, salsa acevichada, chalaquita de piña y kiuri (2 unidades).

S/ 25.00

CROQUETA DE PASTEL DE CHOCLO

Croqueta de pastel de choclo con quenelle de tartar de ternera (2 unidades).

S/ 28.00

HOJALDRE DE PAPAS NATIVAS

Bastones fritos de láminas de papas confitadas en mantequilla. Muy crujientes, servidas con mozzarella, pomodoro, parmesano y virutas de chorizo ibérico. (2 unidades).

S/ 29.00

SANDO DE RABO DE TORO

Un sándwich de pan de miga de origen japonés, nuestra versión es rellena con una terrina de rabo de toro estofado en cerveza negra en pan de masa madre (2 unidades).

S/ 32.00

Acto 2 | Entrantes

CÉSAR A LA BRASA

Lechuga romana al Pujadas, salsa César, muhammara, pecorino, pangrattato y crocante de jamón serrano.

S/ 39.00

GYOZAS MELANGE

Dumpling de pulpo, langostinos y shiitakes, salsa explosiva (5 unidades).

S/ 35.00

TIRADITO NIKKEI

Pesca del día, ponzu atigrada, kiuri, palta y láminas de jalapeño.

S/ 62.00

HONGOS ROSTIZADOS

Combinación del sabor de campo de las setas a la brasa, mix de quinuas aliñadas y el toque peruano con una leche de tigre de ají amarillo con galletas caseras de tomillo.

S/ 42.00

CONCHAS BISTRÓ

Frescas conchas de Paracas, mantequilla compuesta, parmesano de 24 meses, alcaparras y limón (1 unidad).

S/ 17.00

CEVICHE AMAZÓNICO

Pesca del día a la brasa, cecina, leche de tigre amazónica, majado de yuca.

S/ 62.00

CEVICHE MELANGE

Pesca del día ultra fresca, leche de tigre de jalapeños y la sensación de estar frente al mar.

S/ 64.00

ENSALADA DE BETARRAGAS

Beterragas asadas, duraznos a la brasa, almendras, queso de cabra y miel.

S/ 28.00

PULPO / OLIVAS / GREMOLATA

Láminas de pulpo, espejo de aceitunas tarrañes, gremolata de aceitunas, se sirve con galletas de tomillo.

S/ 57.00

CAUSA RED VELVET

Causa de papa amarilla y betarragas, mousse de cangrejo, tartar de langostinos, alioli de sifón, huevos de codorniz.

S/ 48.00

TARTARE DE LOMO EN DOS MUNDOS

Lomo de ternera a cuchillo, dos sabores, uno mediterráneo y otro asiático, acompañado con galletas caseras de tomillo.

S/ 52.00

CONCHAS FUEGO

Fresca concha de Paracas a la brasa en jugos de leche de tigre de ají amarillo y aceite de oliva (1 unidad).

S/ 17.00

PULPO A LA BRASA MEDITERRÁNEO

Tierno pulpo a la brasa aliñado con chimichurri, servido con papas al limón y muhammara.

S/ 62.00

Acto 3 Principales

PAPPARDELLE CON RAGÚ DE CARRILLERA

Cintas gordas de una pasta hecha únicamente con yemas, revuelta con un ragout de carrilleras de ternera en vino tinto y remata un parmesano de 24 meses de añejamiento.

S/ 60.00

ARROZ MARINERO

Mariscos del día, base de sofrito norteño y jugos porteños.

S/ 58.00

LOMO SALTADO

El clásico, lomo fino vacuno, papas nativas fritas, arroz con choclo, jugos ahumados.

S/ 60.00

DE LA SELVA SU POLLO

Pollo canga, concolón de juane, portobello a la brasa, soft egg.

S/ 69.00

PESCA PILPIL

El pilpil es una salsa de pescadores vascos, en su viaje a nuestras costas conoce a la leche de tigre y el arroz alverjado lambayecano que hizo escala en un chifa de barrio. La pesca siempre fresquísima.

S/ 68.00

ARROZ DE CAMPO

Arroz de grano gordo con panceta braseada, pollo de campo, setas y chistorra se encuentran con aderezos nacionales y el resultado es esta maravilla.

S/ 69.00

SPAGHETTI PARIHUELERO

La salsa es un revolcón de mariscos nadando en jugos concentrados del puerto, toques picantosos.

S/ 62.00

ASADO DE TIRA BOURGUIGNON

450 gramos de asado de tira estofado largas horas al vino, puré de papas amarillas, vegetales rostizados.

S/ 80.00

RAVIOLI DI ZUCCA

Pasta rellena de locro de zapallo loche y ricotta, salsa de mantequilla tostada, yema curada y parmesano de 24 meses.

S/ 58.00

TOMAHAWK DE CERDO DUROC

450 gramos de cerdo Duroc, acompañado de ensalada de la casa, papas fritas, chimi churri y sal de maras.

S/ 99.00

PESCA MEUNIERE

Pesca del día, mantequilla aromatizada, alcaparras y limón, servida con puré de la casa.

S/ 68.00

PESCA Y LANGOSTINOS BRASA

Pesca del día y langostinos a la brasa, jugo de cau cau de vongole y majado de papa.

S/ 75.00

PEPPER STEAK

Medallón de lomo, salsa de pimienta, papas nativas fritas, cebolla caramelizada.

S/ 85.00

Acto 4 Final

CREMA VOLTEADA

Creмосita, coronada con manjar de olla y frutos rojos.

S/ 22.00

CREPES CON RELLENO DE MANJAR

Rellenos con manjar de olla, bruleados, nadando en la salsa de unas crepes suzzettes, helado de canela.

S/ 25.00

TENTACIÓN DE CHOCOLATE

Turrón almendrado de chocolate y mouse de chocolate semi amargo.

S/ 29.00

PAVLOVA DE GUANÁBANA

Merengue crujiente acompañado de crema pastelera de menta y crema de guanábana, berries y salsa de mango y maracuyá.

S/ 32.00

Comfort Signature

CHILCANO MELANGE

Blend de Italia - Quebranta en flor de Jamaica - Vermouth rosso. **S/ 38**
Perfil: Refrescante, vírico.

MELANGE BELLINI

Extracto de zanahoria - Naranja - Cordial de cítricos - Prosecco. **S/ 38**
Perfil: Aperitivo ligero, fresco, afrutado.

DIRTY COLLINS

Martini Dry - Matacuy - Gin Tanqueray Dry - Oleo de cítricos - Salmuera de alcaparron - Aromatizada con Sanchaculantro. **S/ 40**
Perfil: Refrescante, aperitivo.

EL PERFUMISTA

Chardonnay - Infusionado en cítricos - Vodka Smirnoff - Cordial de cítricos - Tónica - Frambuesa. **S/ 46**
Perfil: Aperitivo ligero, fresco, floral.

BLACK ROY

JW Double Black - Rosso Antico - Crema de cereza - Alcaparrón. **S/ 47**
Perfil: Aperitivo semi seco, ahumado, dulce amaro.

PARADISE NEGRONI

Gin Tanqueray (Fat - Wash con aceite de coco) - Luxardo Bianco infusionado en piña - Vermouth Bianco. **S/ 49**
Perfil: Aperitivo semi seco, dulce amaro.

SELVA BAJA

Ron Zacapa 23 - Copoazú - Crema de café - Orgeat de castaña. **S/ 49**
Perfil: Refrescante, tropical, afrutado.

Comfort Classic

CHILCANO **S/ 32**

PISCO SOUR **S/ 35**

MARGARITA **S/ 38**

MARTINI DRY **S/ 38**

MANHATTAN **S/ 38**

PISCO PUNCH **S/ 38**

MOJITO **S/ 39**

MOSCOW MULE **S/ 39**

PENICILIN **S/ 39**

CAPITAN **S/ 39**

APEROL SPRITZ **S/ 40**

BLOODY MARY **S/ 42**

NEGRONI **S/ 44**

TINTO DE VERANO **S/ 45**

OLD FASHIONED **S/ 49**

FRENCH 75 **S/ 40**

Comfort 0°

LIMONENO

Toronjil - Hierbaluisa - Cordial de cítricos. **S/ 20**
Perfil: Refrescante, cítrico, gasificado.

BATIDO DE COCO

Crema de coco artesanal - Agua de piña - Limón - Vainilla. **S/ 24**
Perfil: Tropical, refrescante, dulce.

CAMUPOLITAN

Camu camu - Cranberry - Cordial de cítricos - Maraschino Cherries. **S/ 25**
Perfil: Cítrico, afrutado.

SODA MELANGE

Frutos rojos - Cordial de cítricos - Almibar de kió. **S/ 28**
Perfil: Cítrico, refrescante.

Bebidas Frías

TÉ NEGRO HELADO **S/ 12**

TÉ FLOR DE JAMAICA **S/ 12**

LIMONADA DE HIERBA LUISA **S/ 12**

Café

ESPRESSO **S/ 10**

RISTRETTO **S/ 10**

MACCHIATO **S/ 10**

CORTADO **S/ 10**

AMERICANO **S/ 10**

CAPUCCINO **S/ 12**

LATTE **S/ 12**

MELANGE

RESTAURANTE

"Nuestros cócteles y bebidas te deleitarán con una mezcla de aromas y sabores que sorprenderán a tu paladar."

Pisco

SARCAY PURO TORONTEL	S/ 32 - S/ 280
SARCAY ACHOLADO MOLLAR, ITALIA	S/ 32 - S/ 280
1615 ITALIA	S/ 35
1615 QUEBRANTA	S/ 35
SARCAY ACHOLADO 6 CEPAS	S/ 42 - S/ 380
SARCAY MOSTO VERDE ITALIA	S/ 48 - S/ 400
SARCAY MOSTO VERDE MOLLAR	S/ 48 - S/ 400
SARCAY MOSTO VERDE TORONTEL	S/ 48 - S/ 400
SARCAY MOSTO VERDE ACHOLADO	S/ 60 - S/ 520

Gin Tonic

GREENALLS BERRY	S/ 40
GIN'CA	S/ 40
TANQUERAY LONDON DRY	S/ 42
TANQUERAY SEVILLA	S/ 50
TANQUERAY TEN	S/ 55
YACURUNA	S/ 42
GIN OPIHR	S/ 55

Ron

BOTRAN 8	S/ 38 - S/ 380
BOTRAN 12	S/ 40 - S/ 400
BOTRAN 15	S/ 59 - S/ 500
ZACAPA 23	S/ 60 - S/ 600
DIPLOMÁTICO, Reserva exclusiva	S/ 60 - S/ 400

Whiskys

<i>(SCOTCH)</i>	
OLD PAR	S/ 40 - S/ 300
JW BLACK LABEL	S/ 45 - S/ 350
JW DOUBLE BLACK	S/ 55 - S/ 700
JW GOLD RESERVE	S/ 65 - S/ 700
JW BLUE LABEL	S/ 200 - S/ 2,400
SWING	S/ 55 - S/ 400
<i>(SINGLE MALT)</i>	
SINGLETON 12	S/ 55 - S/ 500
TOMATIN 12	S/ 85 - S/ 1,050
KILCHOMAN 12	S/ 95 - S/ 1,350

<i>(AMERICANOS)</i>	
JACK DANIEL'S	S/ 38 - S/ 250
JIM BEAM	S/ 38 - S/ 250
MOONSHINE OLE SMOKYS	38 - S/ 250
<i>(IRLANDÉS)</i>	
JAMESON	S/ 38

Licores

FERNET	S/ 32
JAGERMEISTER	S/ 30
BAILEYS	S/ 30
AMARETTO	S/ 40
SAMBUCA	S/ 38
LIMONCELLO	S/ 38

Tequila

JOSE CUERVO, Reposado	S/ 30 - S/ 200
1800, Reposado	S/ 46 - S/ 350
DON JULIO, Reposado	S/ 60 - S/ 500

Vodka

SMIRNOFF	S/ 35 - S/ 280
CIROC	S/ 45 - S/ 350
14 INKAS	S/ 38
GREY GOOSE	S/ 45

Cervezas

PILSEN	S/ 14
CUSQUEÑA	S/ 14
CORONA	S/ 18
ESTRELLA DAMM	S/ 18
ESTRELLA ARTOIS	S/ 18
DUVEL	S/ 30
MAREDSOUS BLOND	S/ 32

Bebidas

AGUA MUNAY SIN GAS	S/ 10
AGUA MUNAY CON GAS	S/ 10
COCA COLA	S/ 10
COCA COLA ZERO	S/ 10
INKA COLA	S/ 10
INKA COLA ZERO	S/ 10
RED BULL	S/ 14

Vinos espumosos

Barollo Prosecco 2020 , Millesimato Brut, D.O.C. Treviso, Veneto, Italia <i>Glera</i>	S/ 170.00
Raventos i Blanc de Blancs 2021 , Brut, Alt Penedès, Cataluña España <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Malvasia de Sitges.</i>	S/ 180.00

Vinos rosados

Il Puma 2022 , Salento I.G.P., San Marzano, Italia <i>Sauvignon Rosato</i>	S/ 90.00
Tres Generaciones 2022 , Tres Generaciones, Valle de Ica, Perú <i>Quebranta</i>	S/ 100.00
Boya 2020 , Bodega Garces Silva, Valle de Leyda, Chile <i>Pinot Noir.</i>	S/ 125.00

Vinos blancos

PERÚ

Raices Negras 2022 , Viña de los Campos, Cañete <i>Moscatel de Alejandría Seco</i>	S/ 100.00
--	------------------

CHILE

Corralillo 2020 , Corralillo 2020, Bodega Viña MateticValle de San Antonio <i>Sauvignon Blanc</i>	S/ 115.00
Koyle Costa Cuarzo 2023 , Viñedo Koyle, Paredones, Colchagua Costa <i>Sauvignon Blanc</i>	S/ 140.00
Cartagena 2022 , Casa Marin, Valle de San Antonio <i>Sauvignon Blanc</i>	S/ 150.00
Cartagena 2022 , Casa Marin, Valle de San Antonio <i>Riesling</i>	S/ 150.00
Ventisquero Queulat 2018 Viña Ventisquero , Valle de Leyda <i>Sauvignon Blanc</i>	S/ 155.00
Casa Marin Casona 2021 , Valle de San Antonio <i>Gewurztraminer</i>	S/ 265.00

ARGENTINA

La Oveja 2021 , Bodega Santa Julia, Maipú, Mendoza. <i>Torrontés</i>	S/ 105.00
Cicchitti 2022 , Bodega Cicchitti, Tupungatp, Mendoza. <i>Chardonnay</i>	S/ 110.00
Tensión La Ribera 2020 , Bodega Santa Julia, Valle de Uco, Mendoza <i>Chardonnay y Semillón</i>	S/ 120.00
Marchiori & Barraud 2023 , Tupungato, Mendoza. <i>Chardonnay</i>	S/ 160.00

ESPAÑA

Juan de Juanes Vendimia Bronce 2021 , La Font de la Figuera, <i>DO Valencia Macabeo y Chardonnay</i>	S/ 80.00
La Boscana 2022 , D.O. Costers del Segre, <i>Chardonnay, Viognier</i>	S/ 135.00

SUDÁFRICA

Alvi's Drift 221 2022 , Western Cape, <i>Chenin Blanc</i>	S/ 125.00
---	------------------

Vinos tintos

PERÚ

Terrasur 2022 , Finca Maravilla, Magollo, Tacna <i>Cabernet Sauvignon</i>	S/ 95.00
Alvarado Reyes 2022 , Viña los Reyes, Valle de Lunahuaná, Lima. <i>Cabernet Sauvignon</i>	S/ 120.00

CHILE

Boya 2019 , Bodega Garces Silva, Valle de Leyda <i>Cabernet Franc</i>	S/ 140.00
Koyle Royale 2020 , Viñedo Los Lingues, Alto Cochagua <i>Carmenere</i>	S/ 245.00
Fósiles 2018 , Casas de Bucalemu 2018, Rocas de Santo Domingo, Valle de Leyda ... <i>Pinot Noir</i>	S/ 245.00
Calcu Tiny Blocks Gran Reserva 2020 , Valle de Colchagua <i>Syrah</i>	S/ 195.00

“Nuestros cócteles y bebidas te deleitarán con una mezcla de aromas y sabores que sorprenderán a tu paladar.”

Vinos tintos

ARGENTINA

Bournett Courbeau 2020 , Bodega Bournett, San Rafael, Mendoza.	S/ 95.00
<i>Malbec</i>	
Pacheco Pereda Familia de Vinos Malbec Orgánico 2022 , Agrelo,	S/ 105.00
Lujan de Cuyo, Mendoza.	
<i>Malbec.</i>	
Cicchitti 2021 , Bodega Cicchitti, Maipu, Mendoza.	S/ 110.00
<i>Sangiovese</i>	
Cicchitti 2021 , Bodega Cicchitti, Maipu, Mendoza.	S/ 110.00
<i>Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i>	
Bournett Malbec Numerado 2019 , Bodega Bournett, San Rafael, Mendoza	S/ 140.00
<i>Malbec</i>	
Marchiori & Barraud 2022 , Marchiori & Barraud, Pedriel, Luján de Cuyo	S/ 140.00
<i>Malbec</i>	
Durigutti 2021 , Bodega Durigutti, Lujan de Cuyo y Valle de Uco	S/ 140.00
<i>Cabernet Franc</i>	
Cuartel 2 2022 Viñedo Marchiori & Barraud , Pedriel, Luján de Cuyo.	S/ 250.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	

EEUU

Morgan Bay Cellars 2021 , Rutherford Valle de Napa, California.	S/ 105.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	

ESPAÑA

Juan de Juanes Vendimia Bronce 2021 , La Font de la Figuera, DO Valencia ..	S/ 80.00
<i>Garnacha, Tempranillo y Syrah</i>	
El Soleado Expresión Caray 2018 , Bodega El Soleado, D.O. Toro.	S/ 80.00
<i>Tinta de Toro</i>	
Aucalá 2018 , Bodega Serra & Barceló, D.O. Terra Alta.	S/ 140.00
<i>Garnacha Tinta</i>	
El Andén de la Estación 2019 , Bodega Muga, D.O.C. Rioja.	S/ 140.00
<i>Tempranillo y Garnacha.</i>	

ITALIA

Il Puma 2020 , Salento I.G.P., San Marzano	S/ 100.00
<i>Primitivo</i>	

Selección de vinos blancos por copa

PERÚ

Raíces Negras 2022 , Viña de los Campos, Cañete	S/ 23.00
<i>Moscatel de Alejandra Seco</i>	

ARGENTINA

La Oveja 2021 , Bodega Santa Julia, Maipú,	S/ 23.00
<i>Mendoza. Torrontés</i>	

ESPAÑA

Juan de Juanes Vendimia Bronce 2021 , La Font de la Figuera, DO Valencia.	S/ 20.00
<i>Maccabeo y Chardonnay</i>	

Selección de vinos tintos por copa

ARGENTINA

Pacheco Pereda Familia de Vinos Malbec Orgánico 2022 , Agrelo,	S/ 22.00
Lujan de Cuyo, Mendoza.	
<i>Malbec.</i>	

Marchiori & Barraud 2022 , Marchiori & Barraud, Pedriel, Luján de Cuyo, Argentina	S/ 29.00
<i>Malbec</i>	

EE.UU

Morgan Bay Cellars 2021 , Rutherford Valle de Napa, California,	S/ 23.00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	

ESPAÑA

Juan de Juanes Vendimia Bronce 2021 , La Font de la Figuera, DO Valencia	S/ 20.00
<i>Garnacha, Tempranillo y Syrah</i>	