

Carta Restaurant Casablanca

ENTRADAS FRÍAS

PULPO AL OLIVO \$ 14.800.-

Trozos de pulpo marinados y aderezado con salsa de acituna amarga

CEBICHE DE PEZ DE ROCA A LA PERUANA \$ 14.800.-

Dados de pesca del día marinados en clásico aderezo de la cocina peruana

TIRADITO DE ATÚN EN SALSA ACEBICHADA \$ 12.800.-

Finos Cortes de atún en salsa acebichada.

ERIZOS CON SALSA VERDE Y TOSTADAS AL AJO \$ 15.800.-

Salsa a base de cilantro, perejil, cebolla, ajo y clara de huevo duro aderezado al limón

ENTRADAS CALIENTES

CHUPE DE LOCO \$ 16.800.-

Tradicional receta de la cocina chilena

PASTEL DE JAIBA \$ 14.800.-

Cre moso guiso gratinado al horno

PULPO ASADO \$ 16.800.-

Tentáculos de pulpo asados con su piel y peuvrè cítrico al fierro

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN RAPA NUI ® \$ 12.800

Mix verde, atún crocante, crutones, corazones de alcachofa, orégano, tomate cherry, cabezas de espárragos

ENSALADA DE PULPO A LA RUSTICANA ® \$ 16.800

Cortes de pulpo salteados al ajo, limoneta, pimentón asado, cilantro, habas, aceitunas, rúcula, palta y mix verde

ENSALADA DEL HUERTO AL PESTO ROSSO ® \$ 12.800.-

Mix verde, tomate confitado, berenjena crocante al ajo, cebolla morada, grisines, queso de cabra aderezado al pesto rosso, huevos de codorniz, jamón serrano

CALDOS & POTAGES

PARIHUELA \$ 16.800.-

La tradicional receta de un cremoso caldo de pesco y mariscos de los pescadores del puerto del Callao.

CHUPE DE CANGREJO Y CAMARONES \$ 16.800.-

Cre moso caldo de crustáceos sudados con vegetales al vino blanco

PASTAS

AL LOMO SALTADO \$ 16.800.-

Trozos de filete salteados en la clásica receta peruana

ALLA ROMANESCA ® \$ 12.800.-

Tomate, queso crema, alcachofa, hierbas, olivas, ajo

A LA HUANCAÍNA DE MARISCOS \$ 17.800.-

Salsa huancaína, loco, pulpo, camarón ecuatoriano

GNOCCHI CON SALSAL AL FILETTO CON ENTRAÑA \$ 17.800.-

Guisados en salsa de vino rojo, tomate, ajo y mantequilla con sus escalopes de entraña a las brasas

CANNELLONI DE AJI DE GALLINA CON SALSAL NOGADA \$ 14.800.-

Pasta al huevo rellena con el tradicional ají de gallina y gratinados con salsa de nueces, huevo y aceituna

SORRENTINOS DE RICOTTA Y ESPINACA A LA PIZZAIOLA \$ 12.800.-

Tomate, orégano, albahaca, ajo, mozzarella

RAVIOLES DE ESPINACA Y JAIBA CON SALSAL ALLO SCOGLIO \$17.800.-

Masa de espinaca rellena con carne de jaiba guisada todo en cremoso caldo a base de pulpo, almeja y choritos en concha

ARROZ & RISOTTO

ARROZ CON CAMARONES AL WOK CON CHAMPIGNON Y ESPÁRRAGOS \$ 17.800.-

Preparado al Wok con ajo confitado, cilantro y jengibre junto con camarones al whisky y espárragos salteados

RISOTTO ALLA FIORENTINA CON PROSCIUTTO Y FUNGHI AL SAMBUCA \$14.800.-

Arroz arbóreo con espinaca a la yema, jamón curado italiano, hongos y licor de anís

RISOTTO DE LOCOS CON TOMATE SECO, QUESO DE CABRA Y OLIVAS NEGRAS ® \$ 17.800.-

Arroz arbóreo, ajo, mantequilla y aceitunas sin amargo

PESCADOS DE AUTOR

PEJERREYES A LA NIKKEI \$ 12.800.-

Fritos al panko en aderezo cítrico con vegetales al ajo y jengibre

ALBACORA CON SALSAL ALCACHOFINES Y PULPO AL AJILLO \$ 17.800.-

Grillada al oliva, crema a la mostaza Dijon, alcachofines y pulpo dorado al ajillo

MERLUZA CON MARISCOS EN SALSAL DE PASTELERA DE CHOCLOS ® \$17.800.-

Mariscos salteados a la mantequilla con pastelera de choclos y albahaca al vino blanco

PEZ DE ROCA CON CHUTNEY DE MANGO Y SU ARROZ AL COCO ® \$ 17.800

Filete grillado y al panko con arroz basmati a la crema de coco

PEZ DE ROCA CON SALSAL DE LOCOS Y CRUSTÁCEOS AL CHAMPAGNE \$ 17.800.-

Pesca del día gratinada con guiso de loco y vegetales a las hierbas

ATÚN EN VINAGRETA TIBIA DE MARACUYÁ CON ESPÁRRAGOS Y PAPINES AL CILANTRO ® \$ 17.800.-

Atún rojo en vinagreta al pisco con salsa de maracuyá, espárragos con jamón serrano y papitas en mantequilla con cilantro al ajillo

CARNES DE CACEROLA

ASADO DE TIRA CON SALSA DE CEBADA AL CILANTRO Y HORNEADO DE VEGETALES \$ 17.800.-

Preparado en cocción lenta con cerveza negra, pisco, cilantro y hierbas del norte

GUANACO CON PAPAS NATIVAS EN CREMA DE HIERBAS ANDINAS Y AJOS DE CAMIÑA ® \$ 17.800

Corte de asiento marinado en pisco y guisado con vegetales asados con especias

CHULETA DE CORDERO CON PESTO AL HUATACAY Y SALSA DE PIMIENTAS VERDE Y ROJA \$17.800.-

Asada y aderezada con pesto de albahaca y huatacay con manzana verde grillada sobre salsa de pimienta roja y verde

CANILLA DE CORDERO DE COCCIÓN LENTA GLASEADA EN SU CONSOMÉ \$17.800.-

Estofada lentamente con especias y vegetales asados junto con puré habas y pimentones de piquillo a la grilla con aceite al ajo

LENGUA AL JEREZ CON PAPINES AL CILANTRO \$ 15.800.-

Lengua de vacuno cocinada en jerez y estragón, con papitas salteadas en mantequilla, ajo y cilantro

PATO A LA NORTEÑA \$ 17.800.-

Muslo confitado y guisado al estilo de la cocina chichilayana con su clásico arroz verde al cilantro.

PARRILLA & PLANCHA

Se considera una guarnición

Nuestros Pescados

ALBACORA \$17.800.-

LENGUADO \$ 17.800.-

PESCA DEL DÍA \$ 16.800.-

Nuestras Carnes

FILETE DE RES 300 g. \$ 15.800.-

CHULETA DE CORDERO 200 g. \$ 17.800.-

ENTRAÑA ANGUS EE.UU 500 g. \$ 28.000.-

LOMO VETADO ANGUS EE.UU 300 g. \$ 19.800.-

POSTRES

TIRAMISÚ \$ 6.800.-

SUSPIRO DE LIMEÑA \$ 6.800.-

SELECCIÓN DE TORTA \$ 6.800.-

COULANT DE CHOCOLATE \$ 6.800.-

TARTA GELÉE DE MARACUYÁ \$ 6.800.

PANNA COTTA MANGO COCO \$ 6.800.-

CREMET HELADO DE NUECES PECANAS \$ 6.800.-