

## **RECOMENDACIONES DEL CHEF**

### **Sopa a la criolla s/. 17.00**

*“Hecha con lomo, papa amarilla y fideos cabellos de ángel. Como para recordar a la abuelita”*

### **Arroz con pollo s/. 21.00**

*“Elaborado con chicha de jora, aji amarillo y culantro. Acompañado con zanahoria, platanitos fritos, zarza criolla hecha al momento y un shot de huancaína para conocedores”*

### **Lomo saltado a lo pobre s/. 35.00**

*“Si el lomo saltado es su vicio, éste viene con plátanos fritos y además montado con huevo”*

### **Risotto acopado con langostinos y conchas s/. 30.00**

*“Arrisotado criollo bañado en deliciosa salsa de ocopa, terminado con crema y queso parmesano y coronado con deliciosas conchas y langostinos salteados a fuego vivo en un wok”*

### **Tacu tacu con sábana de lomo fino s/. 37.00**

*“Uno de nuestros buques insignias. Nuestro espectacular tacu tacu esta vez es montado por interminable sábana de lomo fino acompañado con zarza criolla puesta en cucharitas chinas”*

### **Tallarín saltado a nuestro estilo s/. 36.00**

*“Partiendo del tallarín saltado, quisimos cometer una travesura y cambiamos el tallarín por fettuccini, acompañándolo de un humeante lomo saltado hecho al momento. Gracias Alfredo G. por ser parte de esta aventura”*

### **Trio de causas criollas s/. 38.00**

*“Desfile de causas empezando por la más atrevida, la rellena con lomo saltado, la segunda con un apetecible escabeche con chicharrón de pescado y la última con pechuga de pollo con mayonesa”*

### **Picarones s/. 9.00**

*“4 aros bien servidos elaborados con mucho entusiasmo por nuestra repostera Rosita”*

## **NUESTROS RESTAURANTES**

### **PERU: RESTAURANTE AROMAS PERUANOS**

Av. Guardia Civil 856 Urb. Córpac San Isidro Lima Telf: (001) (511) 2241482

### **SUIZA: RESTAURANTE LOUNGE BAR PACHACAMAC**

Résidence Frontenex Les Parcs Rte. de Frontenex 122 Eaux-Vives Tél. 022 735.76.15





Lo mejor de la cocina peruana...

## DESAYUNO BUFFET CRIOLLO

(Sábados y domingos de 9:00am a 11:30am. Costo: s/.29.00 por persona inc. IGV. Niños: s/.15.00)

*Chicharrón con camote frito, aguadito, tamalitos, lomito al jugo, tacu tacu, papa rellena, sangrecita, cebiche, escabeche, relleno, cau cau, butifarras, salchicha de Huacho, choricitos, huevo revuelto con jamón, corn flakes, mesa de quesos y jamones, salame, aceitunas, variedad de panes, fruta, yogurt, jugos de la estación, leche, café, infusiones, entre otros*

### DESAYUNOS A LA CARTA:

#### **Criollo s/. 15.00**

*Jugo de papaya, piña o naranja, chicharrón con camote frito, dos panes franceses, un tamalito con zarza criolla y café americano o infusión*

#### **Continental s/. 10.00**

*Jugo de naranja, 4 tostadas, mantequilla, mermelada e infusión*

#### **Americano s/. 12.00**

*Jugo de naranja, huevos revueltos con jamón, 4 tostadas, mantequilla, mermelada infusión,*

### OMELETTE

*Elegir: jamón inglés, tocino, queso Edam, salame, espárragos, champiñones o vegetales (tomates, vainitas y zanahoria)*

*De dos ingredientes s/. 12.00*

*De tres ingredientes s/. 15.00*

### A LA MESA

*Chicharrón 200gr (en pan francés acompañado con camote frito y zarza criolla) s/.10.00*

*Tamalitos con zarza criolla (2 unidades) s/. 8.00*

*Sangrecita con yuquitas fritas y un pan francés s/. 8.00*

*Saltadito de pollo con 4 tostadas s/. 20.00*

*Ensalada de frutas de la estación con yogurt s/. 9.00*

### HUEVOS

*Huevos fritos (2 huevos) acompañado con 1 pan francés y tocino s/. 8.00*

*Huevos pasados o duros (2 huevos) s/. 5.00*

*Huevos revueltos (3 huevos) con 4 tostadas s / . 10.00*



## PIQUEOS FRÍOS

### **Trío de causas marinas s/. 38.00**

*“3 causas en un solo plato, la primera rellena de langostinos en salsa cóctel, la segunda de pulpo al olivo y la tercera de atún y cebollita con mayonesa de la casa... para no perderselas”*

### **Ronda fría s/. 36.00**

*“Cebiche de pescado, causa rellena de atún, tiradito de pescado, pulpo y langostinos en crema de rocoto y pulpo al olivo, inigualable”*

### **Trío de cebiches s/. 34.00**

*“El primero de pescado clásico, el segundo de pescado, langostinos y conchas en crema de ají amarillo y el tercero de pescado, pulpo y calamares en crema de rocoto, realmente sublime”*

### **Trío de tiraditos s/. 34.00**

*“Llegan a su mesa 3 tiraditos espectaculares, el primero de pescado en crema de ají amarillo, el segundo de pescado en crema de rocoto y el tercero de pulpo al natural”*

### **Nuestras papas y sus 3 salsas peruanas s/. 16.00**

*“Papas sancochadas, bañadas con huancaína, ocopa y crema de rocoto, coronadas con queso fresco, huevo y aceitunas. Un plato que resume el gran espíritu de los peruanos ”*



## PIQUEOS CALIENTES

### **Sangrecita con yuquitas fritas (2 a 3 personas) s/. 16.00**

*“Tradicional preparación en su punto y terminada con cebollita china, hierbabuena y perejil acompañada de yuquitas fritas en una moderna presentación”*

### **Causitas de lomo saltado s/. 32.00**

*“10 tradicionales causitas coronadas con el peruanísimo lomo saltado servidas en cucharitas chinas”*

### **Jarana (3 a 4 personas) s/. 32.00**

*“Mezclamos algunas exquisitas entradas de la cocina peruana para usted, papa a la huancaína, tradicional causa rellena con pollo, 4 jugosos palos de anticuchos y camote frito”*

### **Trío de causas criollas s/. 38.00**

*“Desfile de causas empezando por la más atrevida: la rellena con lomo saltado, la segunda con un apetecible escabeche con chicharrón de pescado y la última con pechuga de pollo con mayonesa”*

### **Los 3 tacu tacus s/. 40.00**

*“Para los hinchas del tacu tacu, el primero montado con sabanita de lomo fino, el segundo montado de nuestro clásico lomo saltado y el tercero montado con seco a la norteña ¡no apto para cardíacos!”*



## ENTRADAS

### LAS MÁS PEDIDAS

#### **Anticuchos de corazón (2 palos) s/. 12.00**

“¡Simplemente espectaculares! Marinados en nuestro aderezo anticuchero secreto (a cargo de Rosita) acompañados de choclo y papas doradas al perejil. No se los pierda por nada!”

#### **Tamalitos con zarza criolla (2 unidades) s/. 8.00**

“Elaborados con los más tiernos choclos aderezados con nuestro receta secreta”

#### **Papa a la huancaína s/. 12.00**

“Papas con la tradicional preparación de ajíes amarillos, queso fresco, leche y galletas”

#### **Palta a la reina s/. 12.00**

“Media palta rellena con delicada pechuga de pollo sancochada en su punto y aderezada con mayonesa de la casa, decorada con aceites de colores y chips de papa y camote”



### LAS CAUSAS PERUANAS

#### **De lomo saltado s/. 26.00**

“Original combinación. Una deliciosa causa rellena con un apetitoso lomo saltado”

#### **De chicharrón de pescado a la chalaca s/. 19.00**

“Rellena del más crocante chicharrón de pescado, acompañada de una fresca chalaquita elaborada con cebolla, tomate, ají amarillo, choclo y culantro decorado con chips de camote”

#### **De pollo o atún s/. 16.00**

“Papas amarillas prensadas y aderezadas con crema de ají amarillo, limón y aceite”

#### **De escabeche s/. 21.00**

“Causa rellena con escabeche y coronada con irresistible chicharrón de pescado hecho al momento”



## ENTRADAS

### LO QUE EL MAR NOS OFRECE

#### **Cebiche de pescado s/. 21.00**

*“Preparado al momento. Acompañado con un original shot de leche de tigre. No tiene pierde”*

#### **Cebiche mixto s/. 23.00**

*“No hay nada que hacer. Nuestro mar es único”*

#### **Tiradito de pescado s/. 21.00**

*“La versión Nikkei del cebiche. Finas tiras de pescado bañadas en cualquiera de nuestras 3 salsas (crema de rocoto, crema de ají amarillo y al natural)”*

#### **Tartar de langostinos y palta s/. 19.00**

*“Coronado con una picantona mayonesa de ají limo que acompaña convenientemente a los trozos de palta y langostinos marinados en jugo de limón y aceite de oliva”*



## ENTRADAS

### ENSALADAS

#### **Ensalada mixta s/. 11.00**

“Fresca y ligera ensalada. Lechuga orgánica, espárragos, zanahoria, champiñones, tomate, pepinillo, palta y choclo son acompañados de la vinagreta de la casa”

#### **Solterito de la casa s/. 11.00**

“Tomates, cebolla, habas, queso fresco, choclo desgranado y una pizca de rocoto”

#### **Ensalada de atún s/. 14.00**

“Lechugas orgánicas, atún, choclo, palta, huevo duro y tomate. Para cuidar la línea”

#### **Ensalada Chicken Caesar s/. 16.00**

“Frescas lechugas, puntas de espárragos, croutones, escalopas de pollo a la plancha, queso parmesano y nuestro aderezo secreto Cesar”



### LAS SOPAS DE LA ABUELA

#### **Sopa a la criolla s/. 17.00**

“Hecha con lomo, papa amarilla y fideos cabellos de ángel.  
Como para recordar a la abuelita”

#### **Dieta de pollo s/. 15.00**

“Ligero caldo de pollo, acompañado con media pechuga de pollo sancochada con legumbres”

#### **Consomé de pollo s/. 13.00**

“Caldo de pollo clarificado, acompañado con trozos de pechuga y fideos cabello de ángel”

## PLATOS DE FONDO

### **MÁS PERUANOS... IMPOSIBLE!**

#### **Tallarín saltado a nuestro estilo s/. 36.00**

*“Partiendo del tallarín saltado, quisimos cometer una travesura y cambiamos el tallarín por fettuccini, acompañándolo de un humeante lomo saltado hecho al momento. Gracias Alfredo G. por ser parte de esta aventura”*

#### **Tacu tacu con sábana de lomo fino s/. 37.00**

*“Uno de nuestros buques insignia. Nuestro espectacular tacu tacu esta vez es montado por una interminable sábana de lomo fino acompañado con zarza criolla puesta en cucharitas chinas”*

#### **Seco norteño con fréjoles y arroz s/. 26.00**

*“Preparado con la tradicional chicha de jora y el zapallo loche. Toda esta preparación cocinada a fuego lento durante varias horas y terminada con culantro”*

#### **Tacu tacu con seco norteño s/. 26.00**

#### **Ají de gallina s/. 23.00**

*“Pechuga desmenuzada en deliciosa crema de ají amarillo, leche, pan, terminado con pecanas y queso parmesano, acompañado con arroz blanco, huevo duro y papas sancochadas”*

#### **Arroz con pollo s/. 21.00**

*“Elaborado con chicha de jora, ají amarillo y culantro. Acompañado con zanahoria, platanitos fritos, zarza criolla hecha al momento y un shot de huancaína para conocedores”*



## PLATOS DE FONDO

### **LOS LOMOS SALTADOS** (la especialidad de Oscar... ¡nuestro chef!)

#### **Clásico s/. 32.00**

*“Un clásico del restaurante. Lomo salteado a fuego vivo en un wok, con cebolla, tomates y terminado con vino tinto y sillao acompañado con crocantes papas fritas y arroz”*

#### **A lo pobre s/. 35.00**

*“Si el lomo saltado es su vicio, éste viene con plátanos fritos y además montado con huevo”*

#### **Lomo saltado “Aromas Peruanos” s/. 37.00**

*“Aún más espectacular que el anterior. Acompañado con un generoso tacu tacu, huevo frito montado y crocantes papas fritas”*

#### **Risotto criollo de lomo saltado s/. 37.00**

*“Otra fusión que deberá probar, cremoso arrisottado con jugoso lomo saltado de la casa y terminado con queso parmesano. Las palabras sobran”*



## PESCADOS

#### **Pescado a lo macho s/. 28.00**

*“A la parrilla bañado en salsa de mariscos seleccionados en su punto de aji”*

#### **Pescado a la Menier s/. 28.00**

*“En salsa de mantequilla, limón y perejil. Un clásico que nunca pasará de moda”*

#### **Pescado ahuancaínado s/. 29.00**

*“Jugoso pescado a la parrilla acompañado con un cremoso fetuccini a la huancaína, coronado con queso fresco en cubitos y aceitunas. Una combinación que no tiene pierde”*

#### **Pescado a la parrilla en salsa de seco norteño s/. 30.00**

*“Jugoso pescado a la parrilla, bañado en apetitosa salsa de seco, acompañado con un singular tacu tacu de forma cúbica y zarza criolla hecha al momento”*

#### **Pescado a la parrilla s/. 26.00**

*“Jugoso filete de pescado acompañado con una fresca ensalada y papas doradas”*



## PLATOS DE FONDO

### MARISCOS

#### **Arroz con mariscos s/. 26.00**

*“Con nuestro aderezo secreto, mariscos salteados y terminados con queso parmesano”*

#### **Risotto a la huancaína con colitas de langostinos s/. 28.00**

*“Extravagante risotto criollo bañado de deliciosa salsa huancaína y terminado con langostinos salteados, mantequilla y queso parmesano”*

#### **Fetuccini en salsa de langostinos con perfume de rocoto y culantro s/. 28.00**

*“Delicado fetuccini a la crema con sabrosos langostinos, perfumados con una brunoise de rocoto y hojitas de culantro, todo esto coronado con queso parmesano recién rallado”*

#### **Risotto acopado con langostinos y conchas s/. 30.00**

*“Arrisottado criollo bañado en deliciosa salsa de ocopa, terminado con crema y queso parmesano y coronado con deliciosas conchas y langostinos salteados a fuego vivo en un wok”*



## PLATOS DE FONDO

### CARNES (220gr)

#### **Lomo a la huancaína s/. 38.00**

“Combinación de medallón de lomo fino a la plancha con espejo de cremosa salsa huancaína, acompañado con arroz al aroma de estragón y puntas de espárragos”

#### **Lomo emparrillado con recuerdos de carapulcra s/. 38.00**

“Contundente medallón de lomo fino cocido a la parrilla sobre una camita de tradicional carapulcra y acompañado de arroz salteado con mantequilla y perfume de huacatay con ensaladita mini de la huerta”

#### **Tournedo de lomo en salsa de saúco y vino tinto s/. 40.00**

“Lomo envuelto en tocino bañado en salsa de saúco acompañado de fettuccini a lo Alfredo”

#### **Lomo fino a la parrilla s/. 36.00**

#### **Fettuccini a la huancaína con bombones de lomo emparrillado s/. 36.00**

“Interesante combinación de fettuccini en salsa huancaína con escalopos de lomo emparrillado, coronado con chimichurri de aceitunas y rocoto. Un nuevo clásico de la cocina peruana contemporánea”



### AVES

#### **Pechuga de pollo en aderezo anticuchero s/. 24.00**

“Jugosa pechuga con sabores de anticucho acompañada de papitas amarillas en salsa de ocopa y una mini ensalada de la huerta”

#### **Filete de pechuga a las finas hierbas ahuancaínado s/. 24.00**

“Aromático filete de pechuga a la plancha acompañado de fettuccinis a la huancaína, coronado con queso fresco en cubitos y aceitunas”

#### **Milanesa de pollo s/. 22.00**

“Todos llevamos un niño dentro. Pechuga apanada acompañado con arroz y papas fritas”

#### **Pechuga de pollo a la plancha s/. 22.00**

“Jugosa y siempre tierna”



## POSTRES

### **Picarones s/. 9.00**

*“4 aros bien servidos elaborados con mucho entusiasmo con la receta secreta de nuestra repostera Rosita”*



### **Crema volteada de la casa s/. 9.00**

*“Simple y dulce. Con la receta de nuestra chef pastelera Mary”*

### **Trío de postres limeños s/. 14.00**

*“Llegan a su mesa 3 de los más representativos postres limeños, mazamorra morada, arroz con leche y arroz zambito. Ideal para compartir entre 2 a 3 personas”*

### **Suspiro a la limeña en copa martini s/. 12.00**

*“No hay nada que explicar. Disfrútelo en su punto de oporto”*



### **Arroz con leche al Baileys en copa martini s/. 11.00**

*“Preparado de la manera tradicional, pero agregando Baileys al final de su preparación, servido en una copa martini. Espectacular”*

### **Dulce final en copa Martini s/. 9.00**

*“Elija uno.... el que más le guste: arroz con leche, mazamorra morada o arroz zambito”*

### **Crepes Antoine s/. 12.00**

*“Fino y delicado crepe, relleno de manzanas acarameladas, perfumadas con canela y ron”*

### **Crepes de plátanos flambeados al ron s/. 12.00**

*“Platanitos de seda, acaramelados y flambeados con ron y perfumados con vainilla son el relleno de este espectacular crepe. Si no le gusta, no lo paga!”*



### **Crepes Suzette con toque peruano s/. 12.00**

*“Un clásico, crepes salteados y flambeados con pisco, terminados con jugo de naranja, azúcar y mantequilla”*

## **BEBIDAS**

### **FRÍAS**

**Gaseosa s/. 4.00**

**Chicha morada o limonada natural s/. 5.50 Jarra: s/. 14.00**

**Jugos de la estación s/. 8.00**

*Maracuyá, naranja, piña, granadilla, durazno, papaya o combine 2 frutas de su preferencia*

**Jugos frozen s/. 6.00**

*De limón... un clásico*

*De maracuyá*

*De fresa*

*De mango*

*De naranja*

*\* Recomendamos el de maracuyá... todo un descubrimiento sensorial.*

**Cerveza personal (Cristal, Pilsen y Cuzqueña) s/. 7.00**

**Cerveza personal (Peroni o Malta Cuzqueña) s/. 8.00**



### **CALIENTES**

**Café americano s/. 4.00**

**Café con leche s/. 4.50**

**Infusiones (té, anís o manzanilla) s/. 3.00**

