
Astrid & Gastón



Atención en salón:

De martes a domingo de 12 m. a 8 p.m.

Delivery y take away:

Tomamos pedidos de martes a
domingo de 9 a.m. a 7:30 p.m.

los entregamos de martes a domingo
de 12:30 p.m. a 8

Para reservas o pedidos

Llame al


442-2777

o visite

www.astridygaston.meitre.com

Política de cancelaciones y devoluciones:

Una vez confirmado un pedido, no se aceptan cancelaciones ni devoluciones. En caso de un pedido inconforme, cualquier devolución se realizará a través de la entidad financiera que se encargó de procesar el pago.



COCTELES Y BEBIDAS



REDISEÑANDO IDEAS

- YU PANKY** 36
Tanqueray London, vermouth rosso, hojas de coca, Chartreuse amarillo.
- JAPANESE MULE** 32
Smirnoff, jengibre, ginger beer Mr Perkins, kyuri.
- VERY BERRY PUNCH** 28
Cuatro Gallos quebranta, cherry brandy, tumbo, piña golden, frutos rojos.
- CAPITÁN CACAO** 30
Cholo Matías moscatel, Campari, vermouth rosso, aperol, Cynar, licor de cacao blanco, limón tahití.
- D' NEGRONI** 32
Tanqueray London, Campari, aperol, vermouth rosso.
- PUNCH A&G** 32
Cuatro Gallos quebranta, piña especiada, lima.
- GOLD & APPLE HIGHBALL** 39
Jonnhie Walker Gold Label, shrub de manzana especiada, soda.
-
- A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a fluid, wavy pattern.

LOS CLÁSICOS

RUM RUNNER 30

Appleton Signature Blend, licor de bananas, cherry brandy, naranja, piña golden y granada.

PENICILLIN 36

Johnnie Walker Black Label, mezcal Alipús, miel, jengibre.

NEGRONI 32

Tanqueray London, Campari, vermouth rosso y aceite de naranja.

CAPITÁN 32

Cuatro Gallos quebranta, Cynar, vermouth rosso y aceite de naranja.

TANQUERAY TONIC 32

Tanqueray Sevilla, agua tónica Britvic, aceites cítricos.

APEROL SPRITZ 30

Aperol, Cinzano Prosecco, agua con gas y naranja.

ZACAPA OLD FASHIONED 39

Zacapa 23, azúcar, amargo de angostura, aceites de naranja.


TRADICIÓN

Pisco sour 3 cepas * 36

Pisco punch 32

Cholopolitan 32

Algarrobina * 32



COCTELES SIN ALCOHOL

THE MULE 28

Ginger beer, limón, jengibre.

SANTO MORADO 28

Maiz morado, piña, toronja, mandarina, limón.

BERRY PUNCH 28

frutos rojos, tumbo, piña, limón.

AGUAS

Acqua Panna 750 ml 24

San Pellegrino 750 ml 24

Andea 330 ml 10

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9

Gaseosa 300 ml 8

CERVEZAS

Cusqueña Trigo 14

Cusqueña Dorada 14

Pilsen 12



ENTRADAS Y PIQUEOS



Almeja blanca con salsa acebichada nikkei y pachikay parrilero 39

Tiradito de conchas de abanico con leche de tigre de sus corales y lichis asados 39

Pulpo al olivo al estilo de Jorge 49

Cebiche de lenguado clásico 68

NUESTRA FIESTA DEL MAR 138

Concha blanca en leche de tigre de ají amarillo, concha de abanico en su salsa de corales y lichies, percebes en escabeche con camote glaseado, ceviche de lenguado “el clásico”, pulpo al olivo al estilo de Jorge, tartar de atún.

Tartar de atún de Astrid & Gastón, año 1999 49

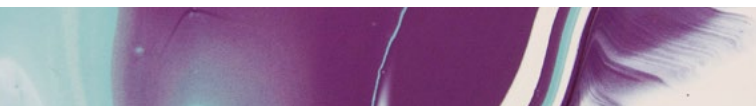
Tiradito de bonito con leche de tigre de naranja agria y ají mirasol 29

Ensalada de cogollos a la parmesana con cecina crocante 39

Baos de panceta (2 unidades) 28



Siu mai de langostino parrillero (4 unidades)	29
Gyozas de cochinillo (5 unidades)	39
Cuy pekinés de toda la vida (4 unidades)	46
Empanadas de picante de camarones (3 unidades)	39
Pulpo a la brasa en salsa de anticucho, año 1999	59
Picaña ajamonada y ahumada con encurtidos y salsa de vitelo tonato	49



PLATOS DE FONDO

●

BRASAS

todos acompañados de guarnición a elegir y alioli casero

Conchas a la brasa con escabeche de ají mirasol

49

Cuadril de lomo 89

Bife ancho 112

Entraña Angus 114

Atún de El Ñuro 68

PASTAS

Ravioles de zapallo loche salvia y parmesano año

1998 46

Spaghetti criollo con albóndigas de la casa 46

Tallarines a la diablo con mariscos 59

PESCADOS & MARISCOS

Arroz con mariscos al wok abrazo entre el Callao

y Genova, año 2007 59

Arroz meloso de camarones A&G año 1995 96

Pesca del día a la brasa con arroz meloso rojo de

vóncoles y salsa de seco amarillo 79

CARNES & AVES

Panceta al cilindro, yuca escabechada, arroz a la jardinera	59
Canilla de cordero estofada lima marruecos, cous cous de quinua , año 2002	64
Lomo al jugo con papas nativas y arroz con choclo	69
Cabrito de leche estofado con risotto de zapallo loche asado	79
El Arroz con pato de don Jaime hecho en sartén Con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanillos y palta	78
Arroz meloso de costilla de chanco con plátano bizcocho y criolla	49
Cochinillo confitado papas al mortero y cebollas acarameladas, año 2000	99



POSTRES



- HELADOS Y SORBETES** 19
Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón.
- TARTA DE QUESO** 31
Hecha a base de quesos andinos.
- ALFAJOR** 31
Con manjar de vaina de vainilla hecho en casa.
- LA CARIÑOSA** 31
Masa azucarada con brownie, caramelo de café ganache de chocolate, nibs de cacao.
- TIRAMISÚ PERUANO** 32
Lúcuma, mascarpone, bizcotelas, espresso, cacao.
- TARTA TIBIA DE CHOCOLATE** 34
Con corazón chorreado de praliné
- DURAZNO APASIONADO** 36
Sorbete de Mango, duraznos confitados con especias y vino blanco.
- TARTA LA VERANIEGA** 48
Masa azucarada, crema de almendras, compota de higos de la casa, crema a la vaina de vainilla.
- SANTA BOMBA** 56
Chocolate, turrón, helado de especias, aguaymanto, mazamorra morada, carambola confitada y palo santo.



La hora del lonche



NUESTROS SÁNGUCHES

SÁNGUCHE DE PICAÑA AJAMONADA

(2 unidades) Brioche de papa, picaña ahumada, salsa de vitello tonnato, pamesano, alcaparras y ajo frito. 29

SÁNGUCHE DE TARTAR DE ATÚN

(2 unidades) Brioche de papa, con tartar de atún marinado, mayonesa acebichada y ají limo. 29

SÁNGUCHE DE TRUCHA AHUMADA (2

unidades) Brioche de papa con laminas de trucha, sour crema con chives, ají limo y cebolla encurtida. 27

SÁNGUCHE DE BERENJENA ASADA

(2 unidades) Brioche de papa, berenjena asada, verduras a la brasa y salsa de miso. 19

SÁNGUCHE DE POLLO

(2 unidades) Brioche de papa con pollo y la clásica mayonesa de pecanas y apio. 23



La hora del lonche



NUESTROS POSTRES

COPA DE CHIRIMOYA

Manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla

15

COPA MOUSE DE CHOCOLAT

Con garrapiñado de granos andinos y nibs de cacao

15

LA LOCA

Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate.

17

LA ENAMORADA

Bizcocho de almendras, nibs de cacao, compota de lucuma, bizcotelas de expresso, mouse de mascarpone y cacao.

17

NUESTROS COCKTAILS

RUM RUNNER

Ron Appleton State, crema de bananas, cherry brandy, zumo de piña y naranja.

30

CAPITÁN

Nuestra versión del aperitivo peruano, hecho a base de

Pisco quebranta y blend de vermouths.

32

PUNCH A&G

Pisco acholado, zumo de lima y piña especiada.

32

VERY BERRY PUNCH

Pisco quebranta, frutos rojos, zumo de tumbo y piña golden.

28



La hora del lonche



NUESTROS PETIT FOURS

BROWNIE

ALFAJOR

BOMBONES

CHOCOLATE

Lonche 1: 49
3 sándwiches y un postre a elegir

Lonche 2: 69
3 sándwiches, un postre y un coctel a elegir.

