
Astrid & Gastón



LO MEJOR DE LA DISTANCIA ES EL REENCUENTRO



Fue en Julio de 1994 que Astrid&Gastón abrió sus puertas al público en su antiguo local de la calle Cantuarias 175 en Miraflores.

Un acogedor restaurante que supo conquistar el corazón de los amantes de la gastronomía de aquel entonces, que acudían a disfrutar de sus platos de influencia europea propios de aquellos tiempos. El risotto de camarones, el confit y el magret de pato, la canilla de cordero, el cabrito al romero, el cochinitillo confitado, el asado de tira estofado.

Platos que luego, al abrazar de forma definitiva el amor a nuestra tierra, fueron transformándose en aquellos que iniciarían el camino de los sabores peruanos para el mundo. El cuy pekinés, el anticucho de pulpo al cilindro, el arroz con conchas Callao-Génova, el pescado al tausí con chaufa de quinua, y muchos más.

Hoy, en tiempos de quedarnos en casa, en Astrid&Gastón hemos preparado una selección de todos esos platos que fueron parte de la historia del restaurante a lo largo de estos 26 años. Platos sabrosos que seguro despertarán la nostalgia en aquellos que nos acompañaron durante nuestra vida, dedicada a intentar hacerlos felices cada vez que nos visitaron.



ENTRADAS PARA PICAR



TIRADITO DE CONCHAS DE ABANICO
con leche de tigre de sus corales y lichis asados
39

PULPO AL OLIVO
al estilo de Jorge
49

TARTAR DE ATÚN
de Astrid & Gastón, año 1999
49

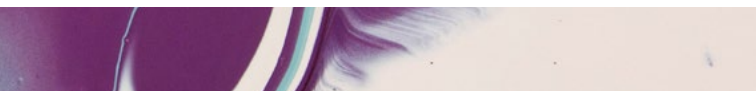
TIRADITO DE BONITO
con leche de tigre de naranja agria y ají mirasol
29

ENSALADA DE COGOLLOS
a la parmesana con cecina crocante
39

BAOS DE PANCETA
(2 UNIDADES)
28

SIU MAI DE LANGOSTINO PARRILLERO
(4 UNIDADES)
29

* Carta válida de martes a sábado. Consulte nuestra carta de domingo en las siguientes páginas.



**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

* Carta válida de martes a sábado. Consulte nuestra carta de domingo en las siguientes páginas.

PASTAS



RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE

salvia y parmesano año 1998

46

SPAGHETTI CRIOLLO

con albóndigas de la casa

46

TALLARINES A LA DIABLA

con mariscos

59

* Carta válida de martes a sábado. Consulte nuestra carta de domingo en las siguientes páginas.

A decorative abstract pattern at the bottom of the page, featuring swirling, organic shapes in shades of purple, teal, and cream.

PESCADOS Y MARISCOS



ARROZ CON MARISCOS AL WOK

abrazo entre el Callao y Génova,

año 2007

59

ARROZ MELOSO DE CAMARONES A&G

año 1995

49

PESCA DEL DÍA A LA BRASA

con arroz meloso rojo de vóngoles

y salsa de seco amarillo

79

* Carta válida de martes a sábado. Consulte nuestra carta de domingo en las siguientes páginas.

CARNES Y AVES



POLLO DE LECHE ENTERO AL CURRY TAILANDÉS

Pollo entero marinado al curry y preparado al cilindro, con salsa de curry tailandés, papas nativas con pimientos y ajos fritos, y ensalada fresca de lechuga, cebolla, tomates y mango verde

62

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 chancho con
plátano bizcocho y criolla

49

COCHINILLO CONFITADO

papas al mortero y cebollas acarameladas,
año 2000

99

* Carta válida de martes a sábado. Consulte nuestra carta de domingo en las siguientes páginas.



ESPECIALES



SANDWICH DE PICAÑA AHUMADA (2 UNIDADES)

En brioche de papa, con salsa de vitello tonnato, cebollas encurtidas, parmesano, y ajo y alcaparra crocantes

32

PICAÑA ENJAMONADA

Láminas de picaña ahumada, salsa de vitello tonnato, cebollas encurtidas, ajo y alcaparras fritas, lajas de parmesano, acompañado de nuestros grisines

52

* Carta válida de martes a sábado. Consulte nuestra carta de domingo en las siguientes páginas.

A decorative abstract pattern at the bottom of the page, featuring swirling, organic shapes in shades of purple, teal, and cream.

CARTA DOMINGOS



EMPANADAS DE PICANTE DE CAMARONES (3 UNIDADES)

Empanadas fritas rellenas de picante de camarones, servidas con crema de rocoto

34

SIU MAI DE LANGOSTINO (5 UNIDADES)

Dumpling de langostino
con salsa oriental y ajonjolí

42

PULPO AL OLIVO

Pulpo en láminas, crema acebichada de aceituna botija, dados de palta, pimiento asado y chips de ajo

42

A decorative abstract pattern at the bottom of the page, featuring swirling colors of purple, teal, and white.

CARTA DOMINGOS



RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE

En salsa de mantequilla, salvia y parmesano

39

ARROZ CON MARISCOS AL WOK, ABRAZO CALLAO-GÉNOVA

Arroz meloso con mariscos y queso parmesano

54

POLLO DE LECHE ENTERO AL CURRY TAILANDÉS

Pollo entero marinado al curry y preparado al cilindro, con salsa de curry tailandés, papas nativas con pimientos y ajos fritos, y ensalada fresca de lechuga, cebolla, tomates y mango verde

62

CABRITO DE LECHE ESTOFADO

Cocido lentamente en chicha y culantro, acompañado de su risotto de loche asado

69

COCHINILLO CONFITADO

Del valle de Virú, confitado en ajos y ajíes, con cebollitas acarameladas y papas al mortero

89



PANES

Disponibles de martes a sábado.

CARACOLA MIRASOL (unidad)

4

GRISINIS

Nuestros grisines de siempre.
De huacatay, panca y mirasol, en
presentación de 70 gramos.

7

BRIOCHE DE PAPA (unidad)

14

PAN CAMPESINO (unidad)

12

PAN DE MAÍZ MORADO (unidad)

14

FOCACCIA CON ROMERO (unidad)

20



HELADOS Y SORBETES



En presentación de 1 litro.

Helado de vaina de vainilla

59

Helado de Cacao Amazonas al 70% con
caramelo, y crocante de *nibs* y almendras

56

Helado de lúcuma con toffee, aromas de
café y trocitos de brownie

53

Helado de panna
con trocitos de turrón y miel de higo

53

Sorbete de limón con manzanas
confitadas y albahaca

39

Sorbete de mango y maracuyá con
compota de carambola confitada

39



LAS TARTAS



Hacemos nuestras tortas y tartas al momento y con mucho amor. Ayúdanos a entregártelas con todo el cariño del mundo: pídelas con al menos un poquito de anticipación.

(8 personas)

Tarta la Veraniega Masa azucarada crema de almendras, compota de higos de la casa, crema a la vaina de vainilla
74

Tarta de queso Hecha a base de quesos andinos
76

Tarta de chocolate Pecanas, nueces, almendras, toffee a la sal, mousse de chocolate Tumbes 60% y nibs de cacao
72

Alfajor Con abundante manjar de la casa
69

La rebelde Masa azucarada crocante, con abundante y refrescante crema de limón y notas de albahaca.
72

La Bohemia Masa azucarada, con crema de almendras y saúco, montada con generosa mousseline a la vaina de vainilla y duraznos confitados en vino tinto con especias.
72



LAS TORTAS DE ASTRID



Soñadora Masa sablé, jalea de carambola, mousse de chocolate, profiteroles y crema de lúcumas
79

Merengado de Chirimoya Chirimoya, manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla
(pedidos con 24 horas de anticipación)
79

Loca Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate
96

La Incondicional Brownie húmedo con pecanas y ajonjolí, flan de chocolate con aromas a kion, bizcocho de cacao y mousse de chocolate
96

Nostálgica Untuosa y elegante. Recuerdos de pie de limón de nuestra infancia, corazón de caramelo líquido bañando un ligero bizcocho de cacao, gianduaia crocante y chantilly de chocolate blanco
89

La Juguetona Sobre bases quebradizas de alfajor reposa un manjar abrazado de una untuosa crema de vainilla, pequeños profiteroles con sombreritos de caramelo y rellenos de crema de manjar.
118

Si desean que las tortas vengan con una inscripción encima, por favor avisar al momento del pedido.



INDIVIDUALES



La Cariñosa Masa azucarada con brownie húmedo, caramelo chorreado de café, ganache de chocolate origen Amazonas, nibs de cacao y chantilly con aromas a café
19

Soñadora Masa sablé, jalea de carambola, mousse de chocolate, profiteroles y crema de lúcumas
19

Loca Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate
21

Tarta de Chocolate Pecanas, nueces, almendras, toffee a la sal, mousse de chocolate Tumbes 60% y nibs de cacao
19

La Bohemia Masa azucarada, con crema de almendras y saúco, montada con generosa mousseline a la vaina de vainilla y duraznos confitados en vino tinto con especias.
21

La rebelde Masa azucarada crocante, con abundante y refrescante crema de limón con notas a albahaca.
19

Tarta la Veraniega Masa azucarada, crema de almendras, compota de higos de la casa, crema a la vaina de vainilla.
21



COPITAS



Mousse de chocolate Tumbes al 72%
garrapiñado de granos andinos
y nibs de cacao

19

Merengado de Chirimoya
manjar blanco, merengue crocante y
chantilly de vaina de vainilla

19



CONFITERÍA Y CHOLATERÍA



Los chocolates de Astrid&Gastón en cajas de regalo

Bombones y trufas de origen

(caja de 4 unidades) 24

(caja de 9 unidades) 42

(caja de 16 unidades) 62

(caja de 25 unidades) 98

Bombones y trufas de origen al peso

(50 gramos) 19

(100 gramos) 34

(250 gramos) 78

Bolsitas de Mini Brownies

22

Cajita de alfajores

Rellenos de manjar de la casa

(12 unidades) 32

Caja de Macarrones surtidos

Sabores surtidos según disponibilidad:
chocolate, caramelo con sal, piña
colada, chocolúcuma, frambuesa, pie de
limón, giandua con chocolate, tiramisú,
maracuyá con sauco.

(9 unidades) 43

(18 unidades) 82

Caja de Besos de Moza

(16 unidades) 128

La Caja de Dulces Astrid&Gastón

(a pedido con 3 días de anticipación)

Bombones, trufas, gomitas, alfajores,
macarrones, brownies

398



Tomamos pedidos
de martes a sábado de 12 a 8 p.m.
y domingos de 12 a 6 p.m.

Llámanos al
442-2777

Visita nuestra web
www.astridygaston.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.



ESTAMOS PARA ENGREÍRTE Y PARA CUIDARTE.



Seguimos estrictos protocolos
para garantizar tu seguridad:



Control
de temperatura



Uso de mascarillas



Lavado y desinfección constante



Distanciamiento



Y más...

Conoce más de nuestras prácticas de
cuidado y limpieza ingresando a
acuriorestaurantes.net/tecuidamos



Llámanos al 442-2777

Visita nuestra web www.astridygaston.com