
Astrid & Gastón



Atención en salón:

De martes a sábado de 12 m. a 7 p.m.

Domingo de 11 a.m. a 4 p.m.

Delivery y take away:

Tomamos pedidos de martes a sábado
de 9 a.m. a 7:00 p.m.

Domingo de 9 a.m. a 5 p.m.

los entregamos de martes a sábado
de 12:00 m. a 7 p.m.

domingo de 12:00 m a 5 p.m.

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** 38
Tanqueray London, vermouth rosso, hojas de coca, Chartreuse amarillo.
- VERY BERRY PUNCH** 36
Cuatro Gallos quebranta, cherry brandy, tumbo, piña golden, frutos rojos.
- CAPITÁN CACAO** 33
Cholo Matías moscatel, Campari, vermouth rosso, aperol, Cynar, licor de cacao blanco, limón tahití.
- D' NEGRONI** 34
Tanqueray London, Campari, aperol, vermouth rosso.
- PUNCH A&G** 36
Cuatro Gallos quebranta, piña especiada, lima.
- ORANGE SPRITZ** 38
Tanqueray Sevilla, Campari, Aperol, naranja.
- GOLDEN JULEP** 39
Jonnhie Walker Gold Label, shrub de manzana, menta.
-
- A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a blurred, flowing pattern.

LOS CLÁSICOS

RUM RUNNER 32

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

LEMON DROP 33

Smirnoff, limón, licor de naranja, menta.

PENICILLIN 38

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

NEGRONI 33

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

CAPITÁN 33

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

ZACAPA D&S 39

Zacapa 23 años, jengibre, limón, ginger beer..

APEROL SPRITZ 32

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 33

Cholopolitan 33

Algarrobina * 36

COCTELES SIN ALCOHOL

THE MULE 29

Ginger beer, limón, jengibre.

SANTO MORADO 29

Maiz morado, piña, toronja, mandarina, limón.

BERRY PUNCH 29

frutos rojos, tumbo, piña, limón.

AGUAS

Acqua Panna 750 ml 24

San Pellegrino 750 ml 24

Munay 750ml 19

Munay 500ml 14

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9

Gaseosa 300 ml 8

CERVEZAS

Cusqueña Trigo 15

Cusqueña Dorada 15

Pilsen 13



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 43

Pulpo al olivo al estilo de Jorge 49

Cebiche de lenguado clásico 69

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.

El pulpo a la brasa con salsa de maní y papas bravas. 59

Tartar de atún de Astrid & Gastón, año 1999 49

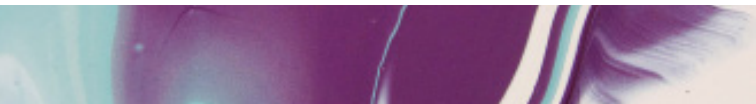
Tiradito de concha blanca al aji amarillo con chalaquita. 39

Ensalada de cogollos a la parmesana con cecina crocante 39

Baos de cerdo laqueado (2 unidades) 34



Siu mai de Wagyu (5 unidades)	42
Gyozas de cochinillo (5 unidades)	43
Cuy pekinés de toda la vida (4 unidades)	49
Empanadas de picante de langostinos (3 unidades)	34
Picaña ajamonada y ahumada con encurtidos y salsa de vitelo tonato	56



PLATOS DE FONDO

●

BRASAS

Cebiche caliente de concha blanca	39
Conchas a la brasa con escabeche de ají mirasol*	49
Cuadril de lomo*	89
Bife ancho*	119
Entraña Angus*	119
Atún de El Ñuro*	79

*Acompañados de guarnición a elegir y alioli casero

PASTAS

Ravioles de zapallo loche salvia y parmesano año 1998	49
Spaghetti criollo con albóndigas de la casa	49
Tallarines a la diabla con mariscos	67

PESCADOS & MARISCOS

Arroz con mariscos al wok abrazo entre el Callao y Genova, año 2007	64
Pesca del día a la brasa con arroz meloso rojo de vóngoles y salsa de seco amarillo	79
Fidedua de pescados y mariscos de Astrid & Gastón.	89

CARNES & AVES

Guiso de mollejas capon sobre una tortilla jugosa y arroz arverjado.	39
Panceta al cilindro, yuca escabechada, arroz a la jardinera	69
Canilla de cordero estofada lima marruecos, cous cous de quinua , año 2002	69
Lomo al jugo con papas nativas y arroz con choclo	69
Cabrito de leche estofado con risotto de zapallo loche asado	88
El Arroz con pato de don Jaime hecho en sartén Con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanillos y palta	79
Cochinillo confitado papas al mortero y cebollas acarameladas, año 2000	99



POSTRES



- HELADOS Y SORBETES** 19
Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón, algarrobina.
- TARTA DE QUESO** 32
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 DE HIGOS** 48
Horneada al momento, con helado de turrón y salsa de sangría.
- 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. 32

SÁNGUCHE DE TARTAR DE ATÚN

(2 unidades) Brioche de papa, con tartar de atún marinado, mayonesa acebichada y ají limo. 32

SÁNGUCHE DE TRUCHA AHUMADA (2

unidades) Brioche de papa con laminas de trucha, sour crema con chives, ají limo y cebolla encurtida. 29

SÁNGUCHE DE BERENJENA ASADA

(2 unidades) Brioche de papa, berenjena asada, verduras a la brasa y salsa de miso. 21

SÁNGUCHE DE POLLO

(2 unidades) Brioche de papa con pollo y la clásica mayonesa de pecanas y apio. 26



La hora del lonche



NUESTROS POSTRES

COPA DE CHIRIMOYA

Manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla 18

COPA MOUSE DE CHOCOLATE

Con garrapiñado de granos andinos y nibs de cacao 18

LA LOCA

Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate. 19

LA ENAMORADA

Bizcocho de almendras, nibs de cacao, compota de lucuma, bizcotelas de expresso, mouse de mascarpone y cacao. 19

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.

