



Astrid & Gastón



www.astridygaston.com



LOS 8 DE JORGE



EL CHAUFÁ PIMENTEL - HONG KONG 39

Sobre un chaufa de panceta al cilindro char siu, una tortilla jugosa de conchas cubierta de salsa poderosa cinco sabores.

EL POLLO LAQUEADO AL CILINDRO 68

Marinado en especias peruanas, acompañado de papas A&G, una ensalada muy especial, chaufa vegetal de la casa y 3 salsas: la tarichili, el chimichurri y la de huacatay picante.

LA A&G BURGER 36

Una jugosa hamburguesa Wagyu, con guanciale, huevo de corral vuelta y vuelta, queso cheddar, pepinillos, cebollas saltadas y la salsa especial de Jorgito

EL SUPER POKE 39

Arroz de sushi al ají amarillo, tartar de atún con chalaquita de rocoto, botarga rallada y mayonesa acebichada de ají limo.



LOS 8 DE JORGE



LOS BAOS DEL EXPULSAO (DOS UNIDADES) 19

Chanchito char siu al cilindro con su piel crujiente, ajíes encurtidos y su salsa melosa picante tarichili

LA COSTILLA PARTY 58

Costillas laqueadas con sus tortillas para taquear, encurtidos, arroz amarillo, frejoles dulces y salsas chifera, barbecue y carretillera de ají amarillo.

LA CAUSA DE DOÑA DELMA "LA NORTEÑA" 29

Causa tibia de atún a la brasa y confitado, con causa, cebollas escabechadas, choclo salteado, su plátano y camote asado.

LOS SIU MAI DE ASTRID&GASTÓN 29

De Wagyu con salsa picante (4 unds)



LOS 8 DE ASTRID



TARTA SOUFLEE DE CHOCOLATE 22

Caramelo de gianduja chorreado y crema de vainilla.

TARTA DE HIGOS 16

Recién horneada, con crema de nuez y vino.

MERENGADO DE CHIRIMOYA 22

Con las chirimoyas de Huarochiri de la señora Dora Arellano.

TARTA DE QUESO 19

Preparada con una variedad de quesos andinos

LA TARTA CARIÑOSA 16

Con brownie meloso, caramelo chorreado, nibs de cacao y crema de café

MOUSSE DE CHOCOLATE 16

Con cacao Cajamarca al 68% y granos andinos garrapiñados.

EL ALFAJOR DE ASTRID&GASTÓN 16

Con abundante manjar casero a la vaina de vainilla

EL TIRAMISÚ PERUANO 22

Lúcuma, mascarpone, bizcotela, espresso y cacao.



VINOS



ESPUMANANTES

ESPAÑA

Canals & Muneé Insuperable brut Reserva 139
CAVA, Cava-Penedés
Castell de Saint Antoni

BLANCOS

ARGENTINA

Herencia Trabajo Chardonnay 2019 119
CUYO-MENDOZA – V. de Uco – Tupungato
Bodega Polo – Tomás Stahringer

CHILE

Koyle Quarzo Sauvignon Blanc 2019 189
COLCHAGUA COSTA – Paredones
Viña Koyle - Cristóbal Undurraga

ESPAÑA

Eguren Ugarte Malvasía 2018 169
LA RIOJA – D.O.C. La Rioja
Eguren Ugarte

ROSADO

CHILE

Casa Marin Syrah Rose 2019 179
REGIÓN DE ACONCAGUA – V. de San Antonio – Lo
Abarca
MaríaLuz & Felipe Marín



VINOS



TINTOS

ARGENTINA

Herencia Trabajo Malbec 2019 119
CUYO-MENDOZA – V. de Uco –San Carlos – La
Consulta
Bodega Polo – Tomás Stahringer

ESPAÑA

Eguren Ugarte Crianza 2015 - 1.5 lt 329
LA RIOJA – D.O.C. La Rioja
Eguren Ugarte

FRANCIA

La Précieuse 2017 249
BOURGOGNE - BEAUJOLAIS– Chiroubles
A.O.C.
Domaine Cheysson - Jean Pierre Large

DULCE

NUEVA ZELANDA

Riesling Late Harvest 2009 – 375 ml 149
SOUTH ISLAND - Malborough
Cloudy Bay

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 yogurt con compota de saúco y
maracuyá 56

Helado de chocoteja, cremoso helado de
manjar, pecanas, toques de ganache y
chocolate 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

Sorbete de tuna roja con la mejor tuna de
temporada 39

Sorbete de fresas con compota de fresas y
leche condensada 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)
85

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



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



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,
gianduia con chocolate, tiramisú, maracuyá
con sauco.

(9 unidades) 43

(18 unidades) 82

Caja de Besos de Moza

(8 unidades) 64

(16 unidades) 128

La Caja de Dulces Astrid&Gastón (a pedido con 3 días de anticipación)

Bombones, trufas, gomitas, alfajores,
macarrones, brownies

398





Haz tu pedido en
astridygaston.meitre.com

o encuéntranos en *Rappi*

Visita nuestra web
www.astridygaston.com
o llámanos al
442-2777

Tomamos pedidos
de lunes a domingo de 12 a 8 p.m.

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