

ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.  
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

### **ENTRADAS**

#### **Ceviche clásico 69**

Pesca del día, leche de tigre, camote glaseado, choclo, maíz chulpi.

#### **Causa con pulpa de cangrejo 54**

Alioli de palta, salsa de rocoto, aceitunas.

#### **Langostinos jumbo al ajillo 85**

Salsa de ají amarillo y rocoto, ajo, limón, alcaparra, tostadas de pan artesanal.

#### **Pastel de choclo 49**

Carne de res, salsa de hongos, queso parmesano.

#### **Ensalada del huerto 48**

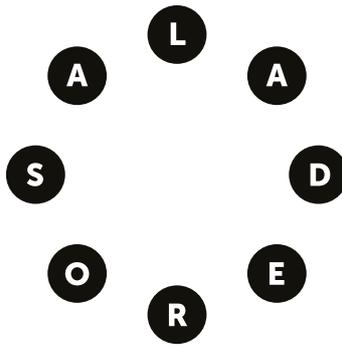
Mézclum, cashews, palmito, tomates confitados, palta, rabanito, vinagreta de miel y mostaza.

#### **Tradicional sopa criolla 39**

Carne de res, huevo, leche, fideos, orégano.

Opciones vegetarianas, veganas y celiacas disponibles, por favor consulte al personal de servicio.

Precios en soles, incluyen IGV y servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.

CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

### **FONDOS**

#### **Salmón a la parrilla 74**

Puré de pallares, ajo crocante, salsa de ají panca, pimientos.

#### **Lomo saltado 68**

Salsa de soya, cebolla, tomate, ají amarillo, culantro, papas fritas, arroz con choclo.

#### **Pesca del día al horno 69**

Arroz meloso con vegetales grillados, salsa de champiñones.

#### **Pulpo a la parrilla 69**

Salsa de anticucho, chimichurri, legumbres, papas nativas, pimientos.

#### **Carrillera de res al josper 68**

Ravioles de maíz, queso, salsa ají amarillo confitado.

#### **Panceta de cerdo crocante 63**

Papas bravas, ensalada coleslaw, frutos secos.

#### **Arroz chaufa oriental 58**

Verduras chiferas, calamares, tortilla de pescado crocante, salsa Thai.

#### **Fettuccine frutos del mar 69**

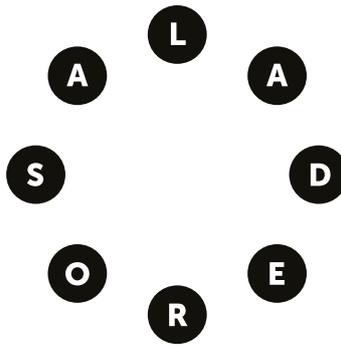
Salsa de vino blanco, queso parmesano.

#### **Colita de cuadril 350 gr al josper 135**

Papas crocantes, legumbres a la parrilla, ensalada mixta, chimichurri.

Opciones vegetarianas, veganas y celiacas disponibles, por favor consulte al personal de servicio.

Precios en soles, incluyen IGV y servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.  
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

### **POSTRES**

#### **Piña al jasper 32**

Helado de vaina de vainilla, salsa de higos, uva borgoña.

#### **Tiramisú de lúcuma 37**

Cre moso de lúcuma, cacao orgánico, genovesa con café y Pisco.

#### **Helados artesanales 25**

Elija 3 opciones de nuestros sabores de temporada.

#### **Dulce chirimoya 37**

Merengue, frutos rojos.

#### **Tocinillo del cielo 32**

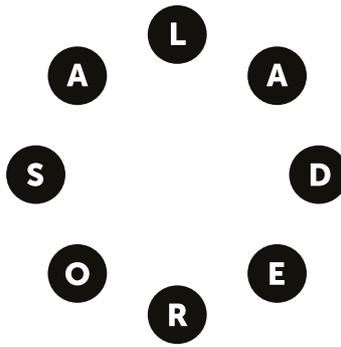
Salsa de caramelo, crema de queso.

#### **Brownie de chocolate 35**

Helado de vaina de vainilla, frutos rojos, salsa de cacao.

Opciones vegetarianas, veganas y celiacas disponibles, por favor consulte al personal de servicio.

Precios en soles, incluyen IGV y servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.  
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

### **COCTELERÍA DE AUTOR**

#### **Sunset 43**

Gin Beefeater, vermouth rosso, almíbar de frutos tropicales, tónica.

#### **Mantra 47**

Beefeater 24, vermouth Cocci Storico, infusión de maracuyá en Aperol, cardamomo.

#### **Tres 41**

Ron Flor de Caña 7 años, orange vermouth, jugo de limón, albahaca.

#### **Milano 41**

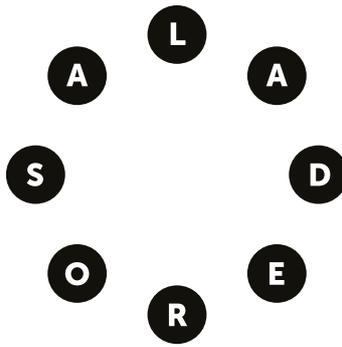
Ron Flor de Caña 7 años, bitter bianco, campari, shrub de lima, cítricos, prosecco.

#### **El horizonte 41**

Pisco Viñas de Oro, mandarina, jarabe de jengibre, limón, vermouth rosso, tónica.

#### **Punch dieciocho 43**

Pisco Viñas de Oro Quebranta, maíz morado, sangre morlacco, jugo de piña.



ALMUERZO: 12:00 p.m. a 04:00 p.m.  
CENA: 06:00 p.m. a 10:00 p.m.

### **MOCKTAILS**

#### **Limonada De Berries 17**

Jarabe de frutos rojos, limón, naranja.

#### **Malecón 17**

Zumo de piña y limón, top de hierba luisa.

#### **Tropical Punch 17**

Maracuyá, limón, piña, almíbar de frutos tropicales.

#### **Té De Lounge 17**

Té negro, sweet & sour, naranja.

### **GASEOSAS Y AGUAS**

Andea 13

Munay 15

Pellegrino 18

Acqua Panna 18

Evian 18

Perrier 18

Agua Tónica Premium 20

Agua tónica 14

Inca Kola / Coca Cola 12

Ginger Ale 12