

RESTAURANTE
DIECIOCHO ♦ SIETE ♦ CINCO
1875

ENTRADAS

- **CEVICHE DE PESCADO** S/ **35** Un clásico de siempre.
- **CEVICHE DE PESCADO Y PULPO** S/ **39** Dados de pescado con laminas de pulpo acompañado con camote glaseado y choclo.
- **CEVICHE DE CHAMPIÑONES** S/ **30** Nuestra versión vegetariana del clásico ceviche.
- **CAUSA LIMEÑA** S/ **29** Clásica causa con pollo, palta y mayonesa.
- **PULPO AL OLIVO Y PALTA** S/ **39** Láminas de pulpo cubierta de crema de aceitunas y palta.
- **VITELLO TONATTO** S/ **36** Láminas de asado bañadas en suave mayonesa de atún y alcaparras.
- **CONCHITAS AL BLOODYMARY** S/ **39** Bañadas en jugo de tomate, vodka, limón, salsa inglesa y apio.
- **LANGOSTINOS EN SALSA DE BERROS** S/ **39** Flambeados en brandy y acompañados con mousse de berros.

Servicio de pan S/5.00

Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo.

— SOPAS & CREMAS —

- **SOPA CRIOLLA** ^{S/} **32** Clásica con lomo fino y huevo frito.
- **MENESTRÓN CRIOLLO** ^{S/} **35** Lomo fino, habas, choclo, yuca, vainita, zanahoria, al pesto.
- **DIETA DE POLLO** ^{S/} **22** Clásico caldo de pollo, pechuga de pollo en cubos con fideos cabello de ángel.
- **CREMA DE ESPÁRRAGOS** ^{S/} **22** Acompañada con croutones.
- **CHUPE DE PESCADO** ^{S/} **42** Cubos de pescado, fumet, choclo, habas, huacatay y huevo poché.
- **SUDADO DE PESCADO** ^{S/} **45** Concentrado de pescado, pesca del día.
- **AGUADITO DE POLLO** ^{S/} **35** Receta casera y reparadora.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

ENSALADAS

• DEL CHEF

S/ 35

Mix de lechugas, pechuga de pollo empanizado, jamón, queso, huevo, palta, tomate, zanahoria con vinagreta de la casa.

• CAESAR CON POLLO

S/ 32

Lechuga romana, filetes de pechuga de pollo, parmesano y croutones.

• CAMPESTRE

S/ 31

Asado mechado, champiñones, alcachofas, zanahoria, vainitas, queso fresco y choclo.

• POLLO CRISPY

S/ 31

Mix de lechugas, pollo al panko, tomate, palta, parmesano y tocino con gajos de naranja.

• LANGOSTINOS CROCANTES

S/ 36

Mix de lechugas, langostinos al panko, manzana, apio, palta y pecanas.

• CAPRESSE A LA BOCONCCINI

S/ 35

Clásica receta italiana.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

CARNES & AVES

- **LOMO SALTADO** S/ 42 Con papas fritas crocantes y arroz con choclo.
- **OSSOBUCO CON RISOTTO A LA MILANESE** S/ 45 Risotto al azafrán con reducción de vino tinto y oporto.
- **LOMO EN SALSA DE HONGOS** S/ 49 Con puré de papas, trufas y vegetales salteados.
- **LOMO A LA PARRILLA CON FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA** S/ 49 Lomo fino con pasta artesanal y crema huancaína.
- **PECHUGA DE POLLO AL PANKO CON RISOTTO** S/ 43 Pechuga rellena de jamón y queso bañada en suave salsa de alcachofa y risotto a la milanese.
- **LOMO A LAS DOS PIMIENTAS** S/ 49 Reducción de pimienta negra y rosada con papas fritas y arroz con choclo.
- **ASADO CON RAVIOLES DE ESPINACA Y RICOTTA** S/ 43 En salsa pomodoro artesanal.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

— ARROCES —

- **RISOTTO DE HONGOS** S/ 42 Mix de hongos silvestres.
- **RISOTTO CON TRUFAS Y CHANCHITO CROCANTE** S/ 52 Lomo de cerdo acompañada de trufa negra.
- **RISOTTO DE PATO A LA NORTEÑA** S/ 52 Reducción de pecho de pato con zapallo loche y culantro.
- **ARROZ CON CHANCHO** S/ 38 A la norteña con zarza criolla y huancaína.
- **CHAUFA AMAZÓNICO** S/ 39 Salteado con cecina, plátano frito y huevo montado.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

—→ PESCADOS & MARISCOS ←—

- **PICANTE DE MARISCOS** S/ **45** Conchas, pulpo, calamar y langostinos flambeados al pisco con arroz con choclo.
- **SALMÓN A LA MENIERE** S/ **49** En salsa de mantequilla y alcaparras acompañado con papas torneadas y vegetales salteados.
- **ARROZ CON MARISCOS** S/ **46** Arrisotado con conchas, langostinos, pulpo y calamar.
- **CORVINA ORIENTAL** S/ **49** Corvina en salsa de ostion, verduras chinas salteadas al wok.
- **CORVINA A LA PIEDRA** S/ **50** Bañado en suave salsa de ají amarillo toque de limón, con langostinos flambeados y arroz con choclo.
- **PESCADO A LO MACHO** S/ **52** Bañado en salsa de mariscos con arroz con choclo y papas torneadas.
- **PESCADO A LA CHORRILLANA** S/ **45** Acompañado de arroz con choclo y papas doradas.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

PASTAS

- LASAGNA BOLOGNESA ^{S/} 38 Un clásico de siempre con nuestra receta casera.
- LASAGNA VEGETARIANA ^{S/} 38 Champiñones, alcachofa, poro, zanahoria y queso ricotta.
- FETTUCCINI CON LANGOSTINOS AL PERNOD ^{S/} 42 Langostinos flambeados al pernod acompañado con nuestra pasta artesanal.
- RAVIOLES RELLENOS DE OSOBUCO ^{S/} 39 Bañados en salsa Rosse.
- RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTTA ^{S/} 35 Con salsa al escoger.
- SPAGUETTI CARBONARA ^{S/} 38 Lardones de tocino frito, yemas de huevo y crema de leche.
- SPAGUETTI O FETTUCCINI ^{S/} 32 Con salsas al escoger Alfredo, Pomodoro, Bolognesa, Pesto o Huancaína.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

RINCÓN CRIOLLO

- TACU TACU CON LOMO
SALTADO A LO POBRE

S/ 46

Tacu tacu de frejol canario con plátano y
huevo frito.

- SECO A LA NORTEÑA

S/ 39

Con frejoles y arroz blanco.

- SPAGUETTI AL PESTO CON
MILANESA DE LOMO FINO

S/ 45

Un clásico de siempre.

- POLLADA PERUANA

S/ 38

Filete de pierna marinado en salsa anticuchera con
ensalada de palta, Papa dorada y choclo.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

RECOMENDACIONES DEL CHEF

- PEPPER STEAK CON FETTUCCINI A LOS 4 QUESOS

S/ 58

- MAGRET DE PATO EN SALSA DE SAUCO ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y ARROZ THAI

S/ 58

- SALMÓN EN COSTRA DE QUINUA EN SUAVE SALSA DE HINOJO CON RAVIOLES DE CAMOTE AL AGLIO OLEO

S/ 58

- CORVINA BAÑADA EN SALSA DE CHAMPAGNE Y UVAS CON RISOTTO A LA MILANESE Y CHIPS DE CAMOTE

S/ 58

- CANILLA DE CORDERO BRASEADA EN REDUCCIÓN DE SYRAH Y MALBEC CON PASTEL DE PAPA ARTESANAL

S/ 58

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

— POSTRES —

- CREME BRULE
S/ 21
- CREMA VOLTEADA
S/ 17
- PIE DE LIMÓN
S/ 17
- CHEESECAKE CLÁSICO
S/ 20
- CROCANTE DE MANZANA
S/ 19
- SUSPIRO A LA LIMEÑA
S/ 18
- TORTA DE CHOCOLATE
S/ 22
- GELATOS Y SORBETTOS ARTESANALES (1 bola)
S/ 9
- GELATOS Y SORBETTOS ARTESANALES (2 bola)
S/ 16
- BROWNIE CON HELADO ARTESANAL
S/ 24
- DERRUMBADO DE CHIRIMOYA
S/ 25
- TIRAMISU
S/ 26
- VOLCÁN DE MANJAR CON BOLA DE HELADO ARTESANAL
S/ 26

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."

PIQUEOS

- **CONCHITAS A LA PARMESANA** S/ **39** Gratinadas al parmesano con un toque de vino blanco.
- **ALCACHOFAS GRATINADAS** S/ **35** Rellenas de tocino y poro.
- **TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO** S/ **28** Acompañado con guacamole y crema de rocoto.
- **CARPACCIO DE LOMO** S/ **39** Finas láminas de lomo, parmesano y alcaparras.
- **CARPACCIO DE SALMÓN** S/ **40** Láminas de salmón con un toque de limón, palta y aceite de oliva.
- **PROVOLONE** S/ **30** Gratinado con orégano y pan artesanal.

Servicio de pan S/5.00

"Por favor sírvase informarnos si usted es alérgico a algún insumo."