

EL PARADOR

DE GUADALCANAL

HISTORIA

En la década del 50 se construye el 1er. espigón en el club de Regatas "Lima" llamado el "Guadalcanal", el cual dió origen a la Playa 1 y ayudó a formar la Playa 2, se le denominó de esta manera por ocurrencia de un grupo de asociados en reconocimiento a los caídos de la 2da. guerra mundial.

En el 2014 se abrió el restaurant sobre este espigón. Desde ese momento El Parador ha brindado experiencias gastronómicas únicas frente al mar y la bahía de Lima.



REFRESCANTE

CHILCANO ESPECIAL	28.00
Pisco Huamaní torontel, ginger ale, piel de lima, orange bitter.	
CHILCANO PARADOR	25.00
Macerado de coca con hierba luisa, Pikcha destilado de coca, ginger ale, jarabe de muña.	
PASION PERUANA	25.00
Macerados de citricos, cordial de mandarina, ginger ale, zumo de naranja.	
PUNCH PARADOR	25.00
Pisco Tabernero quebranta, Pikcha destilado de coca, infusión de hierba luisa, syrup de piña.	
MEZCALITA	28.00
Tequila Olmeca silver, Pisco quebranta, Campari, zumo de naranja, cordial frutos rojos.	
PUNTO G	28.00
Gin Whitley Pink Cherry, Aperol, Sour mix, agua tónica Britvic.	
MANDARINITO	25.00
Pisco Tabernero quebranta, zumo de mandarina, cordial de mandarina, hierba buena, soda.	

TROPICAL

CARACOLA EN ALTAMAR	30.00
Rón Flor de caña 12, licor de platano, uva borgoña, piña golden, syrup de frutos rojos.	
AFRODISIACO	25.00
Rón Barceló añejo, licor de coca, zumo piña golden, syrup de almendras, limón criollo.	
MARACUMANGO	25.00
Rón Barceló blanco, licor de almendras, mix tropical, syrup piña golden.	

APERITIVOS

MANHATTAN PARADOR	28.00
Whiskey Jack Daniels N7, Pisco Huamaní acholado, Vermouth rosso, aromatic bitter.	
INKA STRONG	28.00
Pisco Tabernero quebranta, Aperol, vino macerado en frutos rojos, syrup de moras y arandanos.	
CUBANITO	28.00
Rón Barceló añejo, Campari, Vermouth rosso, Kahlua licor de café.	
VALLE DE MALA	32.00
Pisco Fontana torontel, Grand Marnier, licor de manzana, hierba buena, orange bitter.	
REGATAS SPRITZ	32.00
Mistela del mar, Vermouth dry Cinzano, Campari, Cava Vilarnau brut	

JUGOS

LIMONADA CLÁSICA	9.00
LIMONADA CON HIERBA LUISA	9.00
LIMONADA FROZEN	10.00
NARANJADA	9.00
NARANJADA FROZEN	10.00
JUGO DE MARACUYA	9.00
MARACUYA FROZEN	10.00
MANGO FROZEN	14.00
JUGO DE FRESA O MANGO	9.00
FRESA FROZEN	14.00
TROPICAL FROZEN	14.00
ICE DE FRESA Y HIERBA LUISA	14.00
ICE UVA BORGOÑA Y HIERBA L	14.00
GASEOSAS	4.00
AGUA	4.00

CERVEZAS

ARTESANAL TROGLO BIRRA	20.00
STELLA ARTOIS	14.00
CORONA	14.00
CUSQUEÑA	8.00
PILSEN	8.00

VINOS TINTOS

	BOT.	COP.
TABERNERO VITTORIA MALBEC	66.00	16.00
VIÑAS DEL VIERO LUCES BLEND	75.00	16.00
DOÑA PAULA MALBEC	80.00	18.00
BLACK RIVER MALBEC	80.00	18.00

VINOS BLANCOS

	BOT.	COP.
TABERNERO VITTORIA CHARDONNAY	66.00	16.00
VIÑAS DEL VERO LUCES BLEND	75.00	16.00
DOÑA PAULA CHARDONAY	80.00	18.00
BLACK RIVER SAUVIGNON BLANC	80.00	18.00

ESPUMANTES

	BOT.	COP.
CAVA VILARNAU RESERVA BRUT	120.00	18.00
CAVA VILARNAU ROSE BRUT	120.00	18.00
CINZANO BRUT	80.00	16.00

*El servicio o propina no esta incluido en el precio.

ENSALADAS

CÉSAR S/.31.00

Lechuga romana, filete de pechuga de pollo, huevo, queso parmesano y crutones

ENSALADA WEDGE S/.31.00

Lechuga hidropónica, pollo grillado, tocino, blue cheese dressing y cebollas crocantes.

ENTRADAS CALIENTES Y SOPAS

TEQUEÑOS DE LOMO S/.26.00

Rellenos de lomo saltado y acompañados con crema de aji amarillo y guacamole.

LANGOSTINOS AL PANKO S/.37.00

Acompañados con una salsa de maracuyá y tartara de la casa.

PARRILLA MARINA S/.46.00

Pesca del día, langostinos y calamar, papas confitadas, champignones, espárragos, zucchini, tomates cherry marinados en chimichurri de aceitunas y aliño de aceitunas y pimientos.

PARIHUELA S/.41.00

A nuestra pesca del día le añadimos mariscos seleccionados con yuca y nuestro toque de sabor.

JALEA MIXTA S/.41.00

Chicharron de pesca del día, langostinos, calamar, yucas, sarsa criolla y acompañado con salsa de la casa

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE CLÁSICO S/.41.00

Nuestra pesca del día marinada con limón, sal, cebolla, ají limo y servido con camote glaseado.

CAUSA DE SALMÓN S/.37.00

Bolitas de causa servidas con láminas de salmón, palta, huevos de codorniz, tomate cherry y salsa acevichada.

CARPACCIO DE LOMO S/.31.00

Finas láminas de lomo fino, alcaparras, arúgula, vinagreta balsámica, salsa horseradish y sésamo lavosh.

CEVICHE CARRETIILLERO S/.38.00

Nuestra pesca del día, langostinos y calamar crocante en nuestra clásica salsa de rocoto y camote glaseado.

TARTAR DE ATÚN S/.36.00

Atún en cubos, palta, salsa ponzu, salsa acevichada y acompañado de sésamo lavosh.



Plato vegetariano



Plato solidario - VidaWasi



*Informar si es alérgico a algún insumo o producto

*El servicio o propina no esta incluido en el precio.

HAMBURGUESAS & PIZZAS

HAMBURGUESA PARADOR S/.36.00

200gr. de carne con queso cheddar, tocino, pickles, cebolla blanca, lechuga, tomate y papas fritas de canchan.

PIZZA TRUFADA S/.36.00

Mozarella y parmesano, hongos portobello, champignones, cebolla a las hierbas y aceite de trufas.

PIZZA MARGARITA S/.35.00

Salsa pomodoro, tomates confitados, mozzarella, aceite y hojas de albahaca.

PASTAS Y ARROCES

CHAUFALCANAL S/.36.00

De chancho asado con langostinos, aderezo de chaufa especial y tortilla.

MELOSO DE MARISCOS S/.46.00

Risotto en nuestra salsa bisque con langostinos, calamar, conchas de abanico y sarsa criolla.

RISOTTO MAR Y TIERRA S/.48.00

Risotto a la crema huancaína servido con trozos de lomo fino y langostinos.

ARROZ NORTEÑO S/.43.00

A nuestro arroz le incluimos mariscos seleccionados con una base de culantro y zapallo loche, palta y salsa criolla.

TIMBAL DE LANGOSTINO S/.46.00

Langostinos flameados con vino, fetuccinis con salsa bisque, gratinado con queso mozzarella y grana padano.

RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA S/.40.00

Nuestros ravioles en salsa pomodoro hecho en casa y toques de queso parmesana.

*Informar si es alérgico a algún insumo o producto

*El servicio o propina no está incluido en el precio.



PESCAS, CARNES Y AVES

LOMO SALTADO S/.52.00

180gr. de lomo fino salteados con cebolla, tomate y flambeados con pisco servido con papas amarillas y arroz con choclo.

PESCA MEDITERRANEA S/.48.00

Pesca del día servido con papas confitadas, una ensalada de vainita bb, cebolla blanca, tocino, salsa de alverjas y tomates cherry confitados

ATÚN EN COSTRA DE ESPECIAS S/.46.00

Atún en su costra con un mix de especias (togarashi, semillas ajonjolí, comino, pimienta y sal) ensalada de palta con cebolla, tomate y pepinillo en cuadraditos) con una base de espinacas salteadas.

SALMON SOUBISE S/.57.00

Salmón a la plancha servido con un risotto al funghi decorado con zanahorias bb confitadas.

PEPPER STEAK S/.55.00

180gr. de lomo fino con la clásica salsa a la pimienta servido con broccoli, espárragos y pure de papas.

POLLO A LA NAPOLITANA S/.37.00

Pollo empanizado con panko y queso parmesano, jamón, queso mozzarella, salsa pomodoro y fettuccinis en cremosa salsa blanca.



*Informar si es alérgico a algún insumo o producto

*El servicio o propina no está incluido en el precio.

POSTRES

BROWNIE MEACCOCH ADO S/.22.00

Con salsa de toffee y helado de vainilla

CROCANTE DE MANZANA S/.22.00

Relleno de manzanas asadas con canela y ron, con una bola de helado de vainilla.

PIE DE PECANAS S/.23.00

compañado de una bola de helado de vainilla ,
salsa fudge y arandanos.

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS S/.23.00

Servido con codisfrutos rojos arandanos y fresas.

*Informar si es alérgico a algún insumo o producto

*El servicio o propina no esta incluido en el precio.

MENU PAM

S/.25.00

CHAUFACANAL DE POLLO

MAR - SAB - DOM

+ bebida del día

SALTADO DE POLLO

MIE - JUE

+ bebida del día

SPAGUETTI POMODORO O ALFREDO

VIE

+ bebida del día

MENU NIÑOS

S/.20.00

MILANESA DE POLLO

Papas fritas + bebida

HAMBURGUESA AL PLATO

Papas fritas + bebida

SPAGUETTI ALFREDO

+ bebida

PLATO DEL DÍA

S/.28.90

CHAUFACANAL DE POLLO

LUNES Y MARTES

ASADO CON PURÉ

MIERCOLES

POLLO SALTADO

JUEVES

TALLARIN SALTADO

VIERNES

GUARNICIONES

S/.7.00

**ARROZ
PAPAS FRITAS
ENSALADA**

**VEGETALES SALETADOS
CRIOLLA
LAVOSH**

*Los platos del día son de acuerdo a disponibilidad.

*Informar si es alérgico a algún insumo o producto.

*El servicio o propina no esta incluido en el precio.



ESPECIALES DEL CHEF

CARRETIILLERO ESPECIAL S/.45.00

Nuestro clásico carretillero con una causita de calamar crocante

CAZUELA DE CHOROS DE CULTIVO S/.49.00

La clásica sopa de mejillones Mussels con valva flambeados con vino blanco en su jugo y un toque de pomodoro y peperón chino.

ESPAGUETI FRUTTI DI MARE S/.49.00

Espagueti revueltos en una salsa pomodoro con una variedad de frutos del mar de la estación (atún langostinos y calamar y mejillones).



Los “Especiales del Chef” usan productos de temporada, trabajamos en conjunto con pescadores artesanales de la zona y busca contribuir con la sostenibilidad.

*Los especiales del día se ofrecerán de acuerdo a disponibilidad.

*Informar si es alérgico a algún insumo o producto.