



# CARTA RISTORANTE



## Panes

**Tostadas Pan Porción..... s/. 5**  
Pan Campesino.

**Pan de la Casa..... s/. 17**  
Pan Campesino y mantequilla quemada hecha en casa.

**Pan al Ajo..... s/. 22**  
Pan Campesino, mantequilla, orégano y ajo.

**Focaccia..... s/. 23**  
Pan de la casa, cebolla blanca, aceitunas y tomates cherry.

**Bruschetta Caprese..... s/. 31**  
Pan de la casa, tomate, albahaca, mozzarella, balsámico y pesto.

## Antipasti

**Stracciatella..... s/. 37**  
Mozzarella, crema de leche y pimienta negra.

**Vitello Tonnato..... s/. 45**  
Finas láminas de asado de pejerrey cocidas al vacío, servidas con una emulsión de atún, anchoas y alcaparras.

**Carpaccio de Lomo..... s/. 47**  
Lomo fino, vinagreta, emulsión de queso manchego, reducción de balsámico, arúgula y alcaparras.

**Carpaccio de Pulpo..... s/. 70**  
Pulpo, limón, alcaparras, palta, emulsión de aceituna y aceite de albahaca.

## Risottos

**Risotto al Pomodoro y Stracciatella..... s/. 56**  
Pomodoro de la casa y grana padano.

**Risotto al Taleggio y Espárragos..... s/. 59**  
Crema de queso taleggio y grana padano.

## Pastas

**Spaguetti Cacio e Pepe..... s/. 48**  
Pimienta negra, pecorino romano y grana padano D.O.P.

**Spaguetti a la Putanesca..... s/. 48**  
Aceitunas, anchoas, alcaparras, peperoncino italiano y grana padano D.O.P.

**Spaguetti a la Carbonara..... s/. 56**  
Yemas de corral, pecorino romano y grana padano D.O.P.

**Spaguetti al Pesto de Pistacho..... s/. 60**  
Pesto de pistacho y pecorino romano D.O.P.

**Tagliatelle a la Bolognesa..... s/. 44**  
Bolognesa de la casa y grana padano D.O.P.

**Pappardelle en Ragú de Cerdo..... s/. 44**  
Brazuelo cocido 4 horas en pomodoro, grana padano D.O.P. y albahaca.

**Pappardelle en Crema de Hongos..... s/. 55**  
Crema de portobello, champiñones salteados y grana padano D.O.P.

## Pastas Cortas

**Cavatelli en Ragú de Cerdo..... s/. 44**  
Brazuelo cocido 4 horas en pomodoro, grana padano D.O.P. y albahaca.

**Gnocchi de Camote..... s/. 54**  
Tocino ahumado, mantequilla noisset y crema aromatizada con salvia.

\*Penne (sin gluten) con salsa a elección.

## Pastas Rellenas

**Ravioli a la Bolognesa..... s/. 55**  
Relleno de espinaca y ricotta.

**Tortellini di Zuca è Loche..... s/. 55**  
Relleno de loche y salsa trufada de gorgonzola.

**Lasagna de la Casa..... s/. 55**  
Bolognesa, bechamel, grana padano D.O.P. y Mozzarella.

**Agnoloti de Carne..... s/. 58**  
Relleno de ternera, asado de tira y bondiola en mantequilla de tomillo.



# CARTA RISTORANTE



## Ensaladas

**Ensalada Fresca**..... s/. 25

Lechuga hidropónica, romana, tomate cherry, chalotas y palta.

**Ensalada César**..... s/. 40

Lechuga romana, grana padano D.O.P., gratatto, tomate cherry y vinagreta césar.

**Ensalada Capresse**..... s/. 41

Tomate, mozzarella, albahaca, pesto y reducción de balsámico.

**Ensalada Trufada**..... s/. 44

Lechuga hidropónica, romana, espinaca bebé, hinojo, tomate cherry, chalotas, parmesano y vinagreta de trufa blanca.

**Ensalada Burrata y Jamón Serrano**..... s/. 54

Lechuga romana, arúgula, vinagreta balsámica, melón, fresas y jamón serrano.

## Carnes y Aves

**Spaguetti con Polpettone**..... s/. 54

Albóndigas cocidas en pomodoro, albahaca y aceite picante.

**Carrillera Brasata**..... s/. 64

250gr de ternera, vino tinto y aceite balsámico.

\*Con pasta a elección..... s/. 74

**Milanesa de Carne**..... s/. 64

Cuadril argentino apanado, acompañado de ensalada fresca.

\*Con spaguetti al pesto de pistacho..... s/. 92

**Filet Mignon con Polenta**..... s/. 80

Lomo fino en su jugo con polenta e panna.

**Tagliatelle con pollo**..... s/. 50

Pechuga de pollo, crema de leche, grana padano D.O.P. y albahaca.

## Pescados y Mariscos

**Spaguetti al Fruti di Mare**..... s/. 44

Fondo de vongole, ajo, alcaparras, limón, perejil y aceite picante.

**Spaguetti con Langostinos y Crema**..... s/. 72

Fondo de langostinos, crema de leche, tomate cherry, perejil, limón y aceite picante.

**Spaguetti con Langostinos y Mantequilla**..... s/. 78

Fondo de langostinos, ajo, alcaparras, limón, perejil y aceite picante.

**Pescado al Limón con Hinojo**..... s/. 64

Pesca del día, mantequilla al limón, hinojo y aceite de oliva.

\*Con spaguetti al limón..... s/. 74

**Salmón alla Arancia & Tomate Provenzal**..... s/. 70

Medallón de salmón, piel crujiente, salsa cremosa de naranja, tomatitos rellenos al estilo provenzal.

**Pulpo a la plancha con Puré de Garbanzos**..... s/. 70

Pulpo, garbanzos, albahaca, aceite de oliva y tomate cherry.

\*Precios incluyen IGV y RC.



# CARTA PIZZERIA



## Pizzas

<b>Piadina</b> .....	s/. 20
*Perfecta para acompañar con aceite picante de la casa.	
<b>Margherita</b> .....	s/. 40
Pomodoro, mozzarella y albahaca fresca.	
<b>Ai Quattro Formaggi</b> .....	s/. 44
Mozzarella, taleggio, gorgonzola y parmesano argentino.	
<b>Gorgonzola &amp; Pera</b> .....	s/. 44
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola y pera caramelizada.	
<b>Pepperoni</b> .....	s/. 45
Pomodoro, mozzarella y pepperoni.	
<b>Americana</b> .....	s/. 46
Pomodoro, mozzarella y jamón inglés.	
<b>Veggie</b> .....	s/. 46
Pomodoro, mozzarella, pimientos asados, portobello, zucchini y tomate cherry.	
<b>Genovesa</b> .....	s/. 46
Pomodoro, mozzarella y pesto de pistacho de la casa.	
<b>Bianca</b> .....	s/. 46
Ricotta, mozzarella, jamón serrano, tomate cherry, zucchini y albahaca fresca.	
<b>Fumo e Fuoco</b> .....	s/. 46
Salsa BBQ, mozzarella, bondiola, cebolla blanca, pimientos asados y albahaca fresca.	
<b>Hawaiana</b> .....	s/. 47
Pomodoro, mozzarella, jamón inglés y piña caramelizada.	
<b>Scorza di Limone e Mortadella</b> .....	s/. 56
Crema blanca de ajo confitado, mortadella de pistacho, straciatella, fior di latte, aceite de albahaca y ralladura de limón.	
<b>Gran Riserva</b> .....	s/. 60
Mozzarella, gorgonzola, parmesano argentino, jamón serrano y reducción de vino tinto.	
<b>Prosciutto</b> .....	s/. 60
Pomodoro, mozzarella, parmesano argentino, jamón serrano español, arúgula y straciatella.	

## Calzone

<b>Jamón Inglés</b> .....	s/. 47
Mozzarella, portobello, cebolla blanca y jamón inglés.	
<b>Prosciutto</b> .....	s/. 60
Mozzarella, tomate cherry confitado, cebolla blanca, pomodoro, albahaca y jamón serrano español.	

## Postres

<b>Cannoli de Pistacchio</b> .....	s/. 15
Delicada masa crujiente rellena de crema de ricotta y praline de pistacho.	
<b>Cannoli de Naranja</b> .....	s/. 15
Delicada masa crujiente rellena de crema de ricotta y naranja confitada.	
<b>Cannoli de Chispas de Chocolate</b> .....	s/. 15
Delicada masa crujiente rellena de crema de ricotta y chips de chocolate bitter.	
<b>Flan de la Casa</b> .....	s/. 32
Mascarpone, leche y caramelo con aroma a naranja.	
<b>Tiramisú</b> .....	s/. 34
Crema mascarpone, bizcotelas, café y amaretto.	
<b>Ganache Montado de Chocolate Blanco</b> .....	s/. 34
Chocolate blanco, crumble, mermelada de frambuesa y salsa de chocolate bitter.	
<b>Mousse de Nocciola</b> .....	s/. 39
Nocciola importada, crumble de chocolate bitter y trozos de avellana.	
<b>Tomate Mediterráneo</b> .....	s/. 47
Cremoso montado de yogurt, compota de frambuesa, tomates, sorbete de albaca y aceite de oliva.	

# CARTA VINOS

Descorche  
s/. 42.00

## Vinos Tintos

<i>Malabestia Joven Rioja</i> .....	S/.58.00
Tempranillo - España	
<i>Maturana Kula</i> .....	S/.72.00
Carmenere - Chile	
<i>Pablo Claros El Carnivoro P.L.</i> .....	S/.73.00
Tempranillo - España	
<i>Salina Jumilla</i> .....	S/.73.00
Monastrell - España	
<i>Salvaje Tinto 13%</i> .....	S/.78.00
Monastrell - España	
<i>Salvaje Tinto 13%</i> .....	S/.78.00
Tempranillo - España	
<i>Mezzacorona Castel Pietra</i> .....	S/.79.00
Merlot - Italia	
<i>Adegamae Pinta Negra Reserva</i> .....	S/.93.00
Blend - Portugal	
<i>Pasion Red Tinto</i> .....	S/.98.00
Blend - España	
<i>Lisas Fusion Red 13.5%</i> .....	S/.123.00
Blend - Austria	
<i>Colonia Las Liebres RSRV Orgánico</i> ....	S/.129.00
Cabernet Franc - Argentina	
<i>Fantini IGT Terre Di Chieti</i> .....	S/.132.00
Sangiovese - Italia	
<i>Fantini D' Abruzzo DOC</i> .....	S/.132.00
Montepulciano - Italia	
<i>Andeluna Raíces Crianza</i> .....	S/.138.00
Malbec - Argentina	
<i>Altos Las Hormigas Clásic Mendoza</i> ....	S/.143.00
Malbec - Argentina	
<i>Mezzacorona Di Noite Blend</i> .....	S/.143.00
Blend - Italia	
<i>Ruffino Chianti DOCC</i> .....	S/.143.00
Blend - Italia	
<i>QSS Rare IG Lisboa Red</i> .....	S/.143.00
Blend - Portugal	
<i>Austrian Hills Zweigelt 13.5%</i> .....	S/.146.00
Blend - Austria	
<i>Amalaya</i> .....	S/.154.00
Malbec - Argentina	
<i>Amplius Bergerac</i> .....	S/.166.00
Malbec - Francia	
<i>Domaine Laffitte</i> .....	S/.168.00
Malbec - Francia	
<i>Le Chant Des Sirenes DDC</i> .....	S/.168.00
Cabernet Sauvignon - Francia	
<i>Marabelle</i> .....	S/.168.00
Montepulciano - Italia	
<i>La Curiosa Cruce Del Zoro</i> .....	S/.171.00
Cabernet Sauvignon - Bolivia	
<i>Señorío De Iniesta 44 Barricas</i> .....	S/.171.00
Bobal - España	
<i>12 Lunas Tinto Blend</i> .....	S/.171.00
Blend - España	
<i>Fabulas Fuit Primitivo Blend</i> .....	S/.171.00
Blend - Italia	
<i>Chento Vineyard Selection</i> .....	S/.177.00
Malbec - Argentina	
<i>Tres Patas</i> .....	S/.190.00
Garnacha - España	
<i>Ryder Estate California</i> .....	S/.190.00
Cabernet Sauvignon - USA	
<i>Ryder Estate California</i> .....	S/.190.00
Pinot Noir - USA	
<i>Maturana Unique Terroir</i> .....	S/.225.00
Blend - Chile	
<i>Colome Estate</i> .....	S/.252.00
Malbec - Argentina	
<i>Calvet Chateauneuf Du Pape AOP</i> .....	S/.476.00
Blend - Francia	

## Vinos Blancos

<i>Miss Schmitt</i> .....	S/.72.00
Riesling - Alemania	
<i>Salvaje 13%</i> .....	S/.78.00
Sauvignon Blanc - España	
<i>Mezzacorona Castel Pietra</i> .....	S/.79.00
Pinot Grigio - Italia	
<i>Amalaya</i> .....	S/.98.00
Torrontes - Argentina	
<i>Ruffino Orvieto Classico DOC</i> .....	S/.117.00
Blend - Italia	
<i>Andeluna Raíces Crianza</i> .....	S/.138.00
Chardonnay - Argentina	
<i>Colome Estate</i> .....	S/.146.00
Torrontes - Argentina	
<i>Chateaus Dulas La Graviere</i> .....	S/.146.00
Blend - Francia	
<i>Calvet Alsace AOP</i> .....	S/.161.00
Pinot Blanc - Francia	
<i>Dr. Loosen Qualitatswein Off Dry</i> .....	S/.175.00
Riesling - Alemania	

## Vinos Rosados

<i>Salvaje Rose 12.5%</i> .....	S/.78.00
Monastrell - España	
<i>Weekend Sur La Cote Rose IGP Medit...</i>	S/.123.00
Blend - Francia	
<i>Calvet Rose D' Anjou AOP</i> .....	S/.127.00
Blend - Francia	

## Burbujas

<i>YBY Premium Sparkling Crystal 11%</i> ...	S/.123.00
Blend - Alemania	
<i>Prosecco DOC Treviso</i> .....	S/.165.00
Glera - Italia	

## Vino por Copa

<i>Vino Tinto o Blanco de la Casa 150ml</i> ...	S/.29.00
---	----------

*En la cocina, danza el arte,  
donde el insumo cobra vida,  
cada bocado es la partida  
de un secreto en cada parte.*

*El chef despliega con destreza  
su técnica y dedicación,  
mientras el alma, con pasión,  
alimenta la noble empresa.*

*Ambos trabajan en concierto,  
día y noche sin cesar,  
pues en sus manos va a brillar  
el sabor que nace cierto.*

*Los ingredientes, cual tesoro  
se vuelven magia entre sus manos,  
y al final, los pasos humanos  
hacen del plato todo un coro.*

*El resultado es más que un plato,  
es una obra compartida,  
donde en cada fibra está tejida  
la esencia pura del relato.*

*La Paca Ristorante*



*“Si lo puedes creer, lo puedes crear”.*