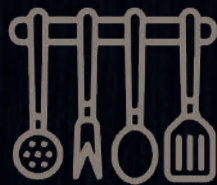




CARTA RISTORANTE



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 con Bechamel y Jamón..... s/. 42

Bechamel, crema de leche, grana padano D.O.P. y jamón inglés.

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

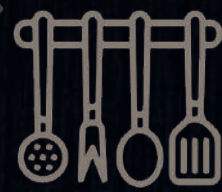
Tocino ahumado, mantequilla noisset y crema aromatizada con salvia.

*Penne (sin gluten) con salsa a elección.

*Precios incluyen IGV y RC.



CARTA RISTORANTE



Pastas Rellenas

Ravioli a la Bolognesa..... s/. 55

Relleno de espinaca y ricotta.

Tortellini di Zucca e 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.

Agnolotti de Carne..... s/. 58

Relleno de ternera, asado de tira y bondiola en mantequilla de tomillo.

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

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

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



CARTA PIZZERIA



Pizzas

Piadina..... s/. 20

*Perfecta para acompañar con aceite picante de la casa.

Margherita..... s/. 40

Pomodoro, mozzarella y albahaca fresca.

Ai Quattro Formaggi..... s/. 44

Mozzarella, taleggio, gorgonzola y parmesano argentino.

Gorgonzola & Pera..... s/. 44

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola y pera caramelizada.

Pepperoni..... s/. 45

Pomodoro, mozzarella y pepperoni.

Americana..... s/. 46

Pomodoro, mozzarella y jamón inglés.

Veggie..... s/. 46

Pomodoro, mozzarella, pimientos asados, portobello, zucchini y tomate cherry.

Genovesa..... s/. 46

Pomodoro, mozzarella y pesto de pistacho de la casa.

Bianca..... s/. 46

Ricotta, mozzarella, jamón serrano, tomate cherry, zucchini y albahaca fresca.

Fumo e Fuoco..... s/. 46

Salsa BBQ, mozzarella, bondiola, cebolla blanca, pimientos asados y albahaca fresca.

Hawaiana..... s/. 47

Pomodoro, mozzarella, jamón inglés y piña caramelizada.

Scorza di Limone e Mortadella..... s/. 56

Crema blanca de ajo confitado, mortadella de pistacho, straciatella, fior di latte, aceite de albahaca y ralladura de limón.

Gran Riserva..... s/. 60

Mozzarella, gorgonzola, parmesano argentino, jamón serrano y reducción de vino tinto.

Prosciutto..... s/. 60

Pomodoro, mozzarella, parmesano argentino, jamón serrano español, arúgula y straciatella.

Calzone

Jamón Inglés..... s/. 47

Mozzarella, portobello, cebolla blanca y jamón inglés.

Prosciutto..... s/. 60

Mozzarella, tomate cherry confitado, cebolla blanca, pomodoro, albahaca y jamón serrano español.

Postres

Cannoli de Pistacchio..... s/. 15

Delicada masa crujiente rellena de crema de ricotta y praline de pistacho.

Flan de la Casa..... s/. 32

Mascarpone, leche y caramelo con aroma a naranja.

Tiramisú..... s/. 34

Crema mascarpone, bizcotelas, café y amaretto.

Ganache Montado de Chocolate Blanco..... s/. 34

Chocolate blanco, crumble, mermelada de frambuesa y salsa de chocolate bitter.

Mousse de Nocciola..... s/. 39

Nocciola importada, crumble de chocolate bitter y trozos de avellana.

CARTA BAR

Descorche
s/. 42.00

De Autor

- La Paca Spritz**..... s/. 38
Vodka, Aperol, Mix de Cítricos y Agua Tónica.
- Don Germán**..... s/. 38
Macerado de Coca, Campari y Vermouth Rosso.
- Dolce Sbagliato**..... s/. 38
Bitter Bianco, Vermouth Bianco y Prosecco.
- White Negroni**..... s/. 38
Gin de La Casa, Bitter Bianco y Vermouth Bianco.
- Pasión de La Paca**..... s/. 38
Vodka, Almíbar de Maracuyá, Albahaca fresca y Soda.
- Tónico Cítrico**..... s/. 38
Gin de la Casa, Mix de Cítricos y Pink Soda.
- Tropical Punch**..... s/. 38
Ron de la Casa, Almíbar de Piña, Naranja y Bitter de Cacao.
- Bathala Tiki**..... s/. 38
Ron de la Casa, Mango, Maracuyá, Coco y Sal Spicy.
- Apasionada**..... s/. 40
Pisco de la Casa, Coullis de Fresa, Maracuyá y Pink Soda.

Clásicos Italianos

- Aperol Spritz**..... s/. 37
- Limoncello Spritz**..... s/. 37
- Campari Tonic**..... s/. 37
- Americano**..... s/. 37
- Negroni**..... s/. 37
- Negroni Sbagliato**..... s/. 37
- Bellini**..... s/. 37
- Garibaldi**..... s/. 37

Clásicos de Siempre

- Pisco Sour**..... s/. 29
*Maracuyá Sour..... s/. 29
*Pisco Sour Catedral..... s/. 32
- Vodka Tonic**..... s/. 29
- Tinto de Verano**..... s/. 29
- Sangría Tinta**..... s/. 31
- Paloma**..... s/. 31
- Fernandito**..... s/. 31
- Boulevardier**..... s/. 31
- Old Fashioned**..... s/. 31
- Manhattan**..... s/. 31
- Dry Martini**..... s/. 33
- Gin Tonic**..... s/. 33
- Cosmopolitan**..... s/. 35
- Moscow Mule**..... s/. 35

Vino Tinto

- Chianti Ruffino 375ml**..... s/. 92
Blend - Italia
- Angeli e Santi Rosso 750ml**..... s/. 66
Lambrusco - Italia
- Adegamae Dory 750ml**..... s/. 81
Blend - Portugal
- Castel Pietra 750ml**..... s/. 83
Merlot - Italia
- Salina Jumilla 750ml**..... s/. 83
Monastrell - España
- Andeluna Raíces 750ml**..... s/. 90
Malbec - Argentina
- Altos Las Hormigas 750ml**..... s/. 90
Malbec - Argentina
- Calvet Bordeaux 750ml**..... s/. 109
Blend - Francia
- Fantini Farnese 750ml**..... s/. 121
Sangiovese - Italia
- Traslascuestas Roble R.D. 750ml**.... s/. 122
Tempranillo - España
- Mezzacorona Dinotte 750ml**..... s/. 127
Blend - Italia
- Amalaya 750ml**..... s/. 134
Malbec - Argentina
- Fantini Don Camilo T.D.C. 750ml**.... s/. 198
Blend - Italia

Vino por Copa

- Tinto o Blanco de la Casa 150ml**..... s/. 29

Vino Blanco

- Angeli e Santi Bianco 750ml**..... s/. 66
Lambrusco - Italia
- Castel Pietra 750ml**..... s/. 83
Pinot Grigio - Italia
- Andeluna Raíces 750ml**..... s/. 93
Chardonnay - Argentina
- Ruffino Orvieto D.O.C. 750ml**..... s/. 111
Blend - Italia
- Maturana Guardián RSVA 750ml**.... s/. 116
Sauvignon Blanc - Chile

Burbujas

- La Gioiosa Brut 750ml**..... s/. 147
Prosecco - Italia
- Juve & Camps RSVA Family 750ml**... s/. 156
Cava - España

CARTA
BAR

Cervezas

<i>Pilsen Callao 355ml</i>	s/. 12
<i>Corona 355ml</i>	s/. 15
<i>Stella Artois 330ml</i>	s/. 15

Bajativos

<i>Amaros</i>	s/. 26
*Averna, Cynar, Montenegro, Lucano, entre otros.	
<i>Licores</i>	s/. 29
*Limoncello, Sambuca, Amaretto, Drambuie, entre otros.	

Bebidas

<i>Coca Cola</i>	s/. 9
Clásica o Zero	
<i>Inca Kola</i>	s/. 9
Clásica o Light	
<i>Agua Mineral</i>	s/. 12
Sin Gas o Con Gas	
<i>Limonada</i>	s/. 12
Natural o Frozen.	
<i>Jugos de Fruta</i>	s/. 12
Maracuyá, Mango, Durazno o Fresa (Natural o Frozen).	
*Jugo Surtido..... s/. 14	
<i>Sparkling</i>	s/. 13
Fresa, Mora Azul o Frambuesa.	
<i>Agua San Pellegrino</i>	s/. 16
Con gas.	
<i>Acqua Panna Tuscani</i>	s/. 16
Sin gas.	

Cafés

<i>Macchiato</i>	s/. 9
<i>Espresso</i>	s/. 9
<i>Cortado</i>	s/. 9
<i>Americano</i>	s/. 9
<i>Capuccino</i>	s/. 13
<i>Espresso Doble</i>	s/. 14
<i>Iced Latte</i>	s/. 14
<i>Caffè Corretto</i>	s/. 15
*Averna, Cynar, Sambuca o Grappa.	

Infusiones

<i>Fidelia Chai de los Apus</i>	s/. 9
<i>Fidelia Delirio de Amor</i>	s/. 9
<i>Fidelia Estela de Anis</i>	s/. 9
<i>Fidelia Hierba Luisa Radiante</i>	s/. 9
<i>Fidelia Manzanilla Adorada</i>	s/. 9
<i>Fidelia Muña Celestial</i>	s/. 9
<i>Fidelia Nubes de Cacao</i>	s/. 9
<i>Fidelia Tentación de los Andes</i>	s/. 9



*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”.