



AZOTEA  
COCINA  
BAR  
BANA

A large gold crescent moon icon, positioned centrally within the circular arrangement of text.



**Eleva todos tus sentidos en los aposentos del cielo**



*(\*) Servicio de Pan por persona 8*





## PIQUEOS

### **CROQUETA DE HONGOS**

*Láctonesa de estragón trufada y polvo de perejil.*

**31**

### **OLD SCHOOL SLIDERS**

*Queso cheddar, tomate, lechuga y pickles.*

**38**

### **QUESO DE CABRA**

*Caramelo de miel y aceite de trufa blanca.*

**36**

### **PIZZA CROCANTE**

*Queso de cabra, arúgala, prosciutto, almendras y miel.*

**39**

### **CONCHAS A LA PARILLA**

*Salsa chifera, falso coral atomatado y cebollas fritas.*

**48**





## PIQUEOS

### **NAVAJAS SALVAJES**

*Al ají amarillo, lomo saltado y  
mantequilla de ajo.*

**48**

### **DOCE PAPAS**

*Queso pecorino, hierbas y lactonesa de  
estragón trufada.*

**35**

### **JAMÓN IBÉRICO**

*Tomate molido y tostas de  
semillas.*

**42**

### **DUCK MIN PAO**

*Pierna de pato guisada, foie,  
hoisin y encurtidos.*

**37**

### **QUESOS PERUANOS**

*Tres selectas variedades.*

**41**

(\* Servicio de Pan por persona 3





## ENTRADAS

### **CAUSA DE TRUCHA CURADA**

*Cre moso de palta.*

**40**

### **FOIE GRAS A LA PLANCHA**

*Demiglass de res, molle y brioche.*

**59**

### **CAU CAU DE NAVAJAS**

*Papa amarilla, navajas y aceite de hierba buena.*

**40**

### **TRUCHA AHUMADA AL CILINDRO**

*Tzatziki de muña, echalots y mezc al.*

**48**

### **ENSALADA DOCE**

*Lechuga de seda, puré de zanahoria y vinagreta balsámica.*

**35**

### **BURRATA**

*Tomates orgánicos, aceite de oliva y sal maldon.*

**45**





## ENTRADAS

### **TIRADITO DE ATÚN**

*Dashi ahumado, mousse de palta y tapioca dashi.*

**50**

### **TARTARE DE LENGUADO**

*Salsa de rocoto, echalots, aceite y brotes de culantro.*

**47**

### **CEVICHE ROJO**

*Lenguado curado, leche tigre de aji limo y botarga de lenguado.*

**50**

### **CARPACCIO DE LOMO CURADO**

*Encurtidos, tomates orgánicos y hierbas del huerto.*

**43**

### **PULPO PARRILLA**

*Anticuchera de aji amarillo, patacón de oca y chimichurri.*

**65**

### **TIRADITO DE CONCHAS SAINT GERMAIN**

*Conchas de abanico, lychee y raspadilla de pepino.*

**50**

(\*) Servicio de Pan por persona 8





## FONDOS

### **MAGRET DEL BOSQUE**

*Coulis de frambuesa, puré de manzana fermentado y frutos del bosque.*

**75**

### **PAICHE AL CARBÓN**

*Sacha tomate quemado, ají charapita y pituca en texturas.*

**68**

### **RISOTTO DE HONGOS Y ALCACHOFA**

*Queso de cabra y polvo de hongos.*

**58**

### **CORDERO LECHAL**

*Curry, colslaw, pan nam y demiglass de cordero.*

**75**

### **COCHINILLO 12x2**

*Puré de zapallo butternut, semillas pop y demiglass de cochinillo.*

**75**

### **LOMO CAFÉ PARÍS**

*Lomo fino y causa caliente.*

**75**

### **ENTRAÑA SUYORKI**

*Angus parrilla sobre papas huayro fritas, con lechugas y hierbas del huerto.*

**110**







# POSTRES



## CARAMELO SALADO

*Helado de vainilla y pimienta de sechuan.*

25

## MANZANA DE FERIA

*Mimético de manzana, salsa de caramelo y crumble de canela.*

25

## BOMBÓN DE AVELLANAS

*Praliné, crumble de avellanas, bizcocho de chocolate y helado expresso.*

25

## BLUE CHEESECAKE

*Gel de mango, helado de maracuyá y granizado de coco.*

25

## CANDY CRUSH

*Bizcocho M soplado, chocolate y helado de yogurt natural.*

25

## TARTA VEGANA

*Frutos secos y vainilla.*

25

## TURRÓN DE CHOCOLATE Y PISTACHO

*Frutos rojos, sorbete de frambuesas y sal maldon.*

25

## MOCHI

*Semifredo de chincho y limón, fresas, frambuesas y yuzu.*

25

## THEOBROMA EN TEXTURAS

*Chocolate San Martín, Cuzco y Piura.*

25

## PICARONES DE MAÍZ MORADO

*Relleno de Miel de Chancaca.*

25



