



LA

• PLAZITA •

TERRAZA BISTRÓ

LIMA

**TORTILLA
DE PAPA /**

Cocida a punto y al momento, acompañada de pan tumaca

**TOSTA DEL
HUERTO /**

En pan de pasas, beterragas horneadas, queso feta batido, berros, avellanas y miel

**SLIDERS
IBÉRICOS /**

Tres Mini burgers con jamón serrano crocante, alioli de ajo negro, lechuga y tomate confitado.

HUMMUS /

Garbanzos en texturas, verduras grilladas encurtidas, yogurt griego batido y pan árabe grillado.

**HUEVOS ROTOS
BENEDICTINOS /**

Dos huevos rotos pochados, con jamón serrano, salsa holandesa, polvos de ají y papas confitadas

**BOCATA
DE CALAMARES /**

Bao de tinta de calamar, calamares crocantes, emulsión de pimentón y arúgula.

**CROQUETAS
DE CHORIZO ESPAÑOL /**

Suaves y crocantes, de chorizo y queso manchego, acompañadas de chutney y mayo de ajo negro.

**TUÉTANO
MEDITERRÁNEO /**

Asado a 250°C con salsa verde, sal de maras, ensaladilla de hierbas y tostadas campesinas.

**PIQUEOS &
ABREBOCAS**

ENTRADAS & SOPAS

CEVICHE PLAZITA /

Pesca del día, leche de tigre con ají arnaucho, puré de choclo quemado y cancha chullpi.

TARTARE /

Salmón o atún al estilo nikkei con emulsión de hierbas, ají limo confitado, cebolla blanca y palta.

CARPACCIO DE LOMO /

Finas láminas de lomo, emulsión de parmesano, lechuga seda y cenizas de cebolla china.

CAUSA TATAKI /

Causa crocante. atún tataki, salsa acevichada, palta y huevos de codorniz.

PULPO AL ROMESCO /

A la plancha, acompañado con crocantes papas bravas y cremosa salsa de ajíes.

CONCHAS AL AJO NEGRO /

Con mantequilla de ajo negro, limón y queso manchego.

CALDO DE LA ABUELA /

Nuestra receta casera, pechuga de pollo a punto, zanahoria, papita amarilla, vermicelli y huevo.

CREMA THAI DE ZANAHORIA /

Zanahorias confitadas, curry amarillo, emulsión de leche de coco y hierba luisa.



ENSALADAS

ENSALADA PLAZITA /

Mix de verdes, vinagreta de la casa, almendras crocantes, quinua pop, queso manchego y flores.

ENSALADA DEL HUERTO /

Zanahorias de colores, queso feta batido, vinagreta de granada, mix de verdes, tahini y miel.

BURRATA CAPRESE /

Clásica, con tomate y albahaca

FRUTOS DE ESTACIÓN /

Ensalada de peras, duraznos y fresas en cama de verdes, acompañadas con tierra de jamón serrano y vinagreta de ciruela.

SUPER QUINOA SALAD /

Quinoa, garbanzos, lentejas cocidas lentamente, vinagreta balsámica, palta, tomates horneados, verdes y emulsión de queso feta.

STEAK FRITES /

Entraña angus acompañada con una mantequilla de tuétano y cebollas caramelizadas, papas fritas al ajo y perejil.

HAMBURGUESA PLAZITA /

Pan brioche, salsa golf, cebollas caramelizadas, pickles y croqueta de queso cheddar, acompañado con papas fritas.

LOMO SALTADO /

Clásico lomo saltado criollo acompañado con papas fritas.

MILANESA LA PLAZITA /

Nuestro estilo de milanesa napolitana con pesto y pomodoro confitado, acompañada con pasta a la crema.

POLLO AL MATONE /

Medio pollo bb deshuesado y crocante, puré rústico de papa y ensalada de la casa.

POLENTA Y ASADO DE TIRA /

Cremosa polenta acompañada con un ragú de asado de tira y huevo de corral.

RISOTTO DE LOMO A LA HUANCAÍNA /

Risotto en salsa de huancaína montado con lomito saltado.

TAGLIATELLE AL RAGÚ DE ASADO DE TIRA /

De asado de tira cocido lentamente con toques de ají limo.

PENNE AL PESTO /

Acompañado de burrata y tomatitos confitados.

PASTA AL HORNO /

Penne gratinado con queso manchego, habas, alverjas, tomates confitados, champiñones y pan grattato.

COLIFLOR EN TEXTURAS /

Coliflor marinada y rostizada, puré de coliflor encurtida y castañas dulces y verdes.

PESCA

SALMÓN AL LIMÓN /

Salmón horneado con limón, miso y miel, servido con tagliatelle.

ATÚN Y LENTEJAS /

Atún en costra de pimienta, acompañado con lentejitas bb cocidas y pimiento piquillo confitado.

PESCA AL CURRY /

Pesca del día en costra de castañas, salsa de curry al ají amarillo y chaufa blanco.



PIZZAS A LA PALA

PIZZA CAMPESINA /

Champiñones, aceitunas verdes, cebolla blanca, pimienta y jamón serrano.

PIZZA CON ARÚGULA /

Mozarella, jamón serrano y arúgula.

PIZZA MARGARITA /

Rodajas de tomate, mozzarella y albahaca.

PIZZA BLANCA /

Portobellos salteados, champiñones, queso de cabra, romero y aceite de trufa.

MENU KIDS

MILANESA KIDS

Servida con papas fritas

SPAGHETTI AL ALFREDO

HAMBURGUESA KIDS

Con queso, servida con papas fritas.

PIZZA AMERICANA

*incluye vaso de limonada

POSTRES

CHEESCAKE CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS /

Suave cheesecake con crumble de almendras y compota de frutos rojos

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO /

Horneado a 200°C, acompañado de helado de maní, canchita dulce, maní garrapiñado y salsa de toffe.

FLAN DE DULCE DE LECHE /

Acompañado de naranjas al pisco, galletas de coco y chantilly

LEMON PIE /

Shortbread, sobre capas de curd de limón, menengue quemado, sal gruesa y frutas de estación.

BANANA CREAM PUDDING /

Crema de plátano, praliné de almendras, plátanos flambeados y salsa de coco

