

LA VICTORIA

COCINA PERUANA · PISCO BAR

Restaurant
— Week — 

— ENTRADA —

Croquetas de papa

Esferas de papa rellenas de lomo saltado, decoradas con una emulsión de lomo saltado y ciboulette. Acompañadas de nuestras salsas peruanas.

Timbal de Quinoa

Con palta, choclo, soya, aceita de ajonjolí sobre puré de camote.

— PLATO FUERTE —

Chanchito glaseado

Panceta de cerdo glaseada en reducción de salsa hoisin, ají panca y salsa soya, montada sobre una cama de puré de camote y causa. Acompañado de ensalada de temporada.

Ají de gallina

Pollo guisado bañado con una salsa cremosa de ají amarillo, pecanas, queso parmesano, terminado con aceitunas y huevo duro. Acompañado de arroz blanco y papas.

— POSTRE —

Crema Volteada

Suave y sedoso flan de caramelo perfumado con un toque de pisco

Alfajor

Alfajor artesanal relleno de cajeta, una brisa de azúcar glas, acompañado de helado de vainilla.

** Hablando peruano**

Cancha = maíz tostado
Chanchito = cerdo
Choclo = elote grande
Quinotto = risotto de quinoa

Almuerzo Q150 por persona

Evento exclusivo para tarjetabientes Visa. Menu incluye entrada, plato fuerte y postre; precio de menú no incluye bebidas ni propia.



LA VICTORIA

COCINA PERUANA · PISCO BAR

Restaurant
— Week — 

— ENTRADA —

Cebiche tradicional

Pesca del día, leche de tigre, lascas de camote, cebolla morada, canchas y choclo. Acompañado de chifles de la casa.

Ensalada de tuna con palta tempura

Mix de lechugas, tuna sellada, palta tempura, láminas de rábano, pepino y cebolla. Canchas y choclo, arveja china y vinagreta de la casa.

— PLATO FUERTE —

Lomito a la huancaína

8 oz de lomito, sobre un cremoso quinotto con salsa huancaína, vino blanco, cebolla, ajo y queso parmesano
Acompañado de choclo salteado, papas y arúgula.

Filete de pescado con palta

Pesca de día sobre una cama de palta y cremosa salsa rocotto con leche de coco, quinoa crispy, y chicharrón de arroz crocante.
Acompañada de ensalada de temporada y arroz blanco.

— POSTRE —

Mousse de Machu Picchu

Mousse de chocolate oscuro amaranto poporopo, quinoa crocante y jalea de maracuyá

Tartaleta lemon pie

El clásico pie de limón, pero con un toque de maracuyá y delicioso turrón de gel de frutos rojos.

** Hablando peruano**

Cancha = maíz tostado
Chanchito = cerdo
Choclo = elote grande
Quinotto = risotto de quinoa

Cena Q200 por persona

Evento exclusivo para tarjetabientes Visa. Menu incluye entrada, plato fuerte y postre; precio de menú no incluye bebidas ni propia.

