# CARTA RISTORANTE

## Panes

**Pande la Casa..... s/. 20**
Pan Campesino y mantequilla quemada hecha en casa.

**Focaccia..... s/. 27**
Pan de la casa, aceitunas y tomates cherry.

**Pan al Ajo..... s/. 26**
Pan Campesino, mantequilla, orégano y ajo.

**Bruschetta Caprese..... s/. 39**
Pan de la casa, tomate, albahaca, mozarella, balsámico y pesto.

## Antipasti

**Stracciatella..... s/. 38**
Mozzarella, crema de leche y pimienta negra.

**Vitello Tonnato..... s/. 46**
Finas láminas de asado de pejerrey cocidas al vacío, servidas con una emulsión de atún, anchoas y alcaparras.

**Carpaccio de Lomo..... s/. 48**
Lomo fino, vinagreta, emulsión de queso manchego, reducción de balsámico, arúgula y alcaparras.

**Arancini di Bosco..... s/. 29**
Croquetas de risotto rellenas de ragú de cola de res, hongos y hierbas frescas, acompañadas de de emulsión de hongo porcón.

## Zuppe

**Crema di Zucca..... s/. 30**
Crema de zapallo y loche rostizado con pan artesanal tostado y parmesano.

**Minestrone Genovese..... s/. 40**
Sopa tradicional italiana con asado de tira, menestras y pesto fresco de albahaca.

## Risottos

**Risotto ai funghi..... s/. 70**
Risotto cremoso, champignones salteados, tocino, crema de hongos portobello, grana padano, reducción balsámica y polvo de hongo porcón

líneas de

## Pastas

**Spaguetti al Pomodoro..... s/. 36**
Pomodoro de la casa, albahaca y grana padano D.O.P.

**Spaguetti a la Putanesca..... s/. 55**
Aceitunas, anchoas, alcaparras, peperoncino italiano y grana padano D.O.P.

**Spaguetti Cacio e Pepe..... s/. 49**
Pimienta negra, pecorino romano y grana padano D.O.P.

**Spaguetti a la Carbonara..... s/. 52**
Guanciale hecho en casa, yemas de corral, pecorino romano y grana padano D.O.P.

**Spaguetti al Pesto de Pistacho..... s/. 62**
Pesto de pistacho y pecorino romano D.O.P

**Tagliatelle a la Bolognesa..... s/. 43**
Bolognesa de la casa y grana padano D.O.P.

**Pappardelle en Ragú de Cerdo..... s/. 46**
Brazuelo cocido 4 horas en pomodoro, grana padano D.O.P. y albahaca.

**Pappardelle en Crema de Hongos..... s/. 62**
Crema de portobello, champiñones salteados y grana padano D.O.P.

## Pastas Cortas

**Gnocchi de Camote..... s/. 56**
Tocino ahumado, mantequilla noisette y crema aromatizada con salvia..
*Penne (sin gluten) con salsa a elección.

*Precios incluyen IGV y RC.

# CARTA RISTORANTE

## Pastas Rellenas

**Raviolo Jumbo..... s/. 36**
Raviolo artesanal relleno de ragú de cerdo, mantequilla noisette y salvia.

**Ravioli a la Bolognesa..... s/. 53**
Relleno de espinaca y ricotta.

**Tortellini di Zuca 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/. 67**
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/. 38**
Lechuga romana, grana padano D.O.P., gratatto, tomate cherry y vinagretacésar.

**Ensalada Capresse.....s/. 44**
Tomate, mozzarella, albahaca, pesto y reducción de balsámico.

**Ensalada Trufada.....s/. 51**
Lechuga hidropónica, romana, espinaca bebé, hinojo, tomate cherry, chalotas,parmesanoy vinagreta de trufa blanca.

**Ensalada Burrata y Prosciutto.....s/. 51**
Lechuga romana, arúgula, vinagreta balsámica, melón, fresas y prosciutto.

## Carnes y Aves

**Spaguetti con Polpettone.....s/. 55**
Albóndigas cocidas en pomodoro, albahaca y aceite picante.

**Carrillera Brasata.....s/. 65**
250gr de ternera,vino tinto y aceite balsámico.
*Con pasta a elección..... **s/. 75**

**Milanesa de Carne..... s/. 64**
Cuadril argentino apanado, acompañado de ensalada fresca.
*Con spaguetti al pesto de pistacho..... **s/. 82**

**Tagliatelle con Pollo.....s/. 48**
Pechuga de pollo, crema de leche, grana padano D.O.P. y albahaca.

## Mariscos

**Spaguetti al Fruti di Mare.....s/. 85**
Mix de mariscos, pomodoro, ajo, alcaparras, limón, perejil y aceite picante.

**Spaguetti con Langostinos y Crema.....s/. 83**
Fondo de langostinos, crema de leche, tomate cherry, perejil, limón y aceite picante.

# CARTA PIZZERIA

## Pizzas

**Piadina..... s/. 20**
*Perfecta para acompañar con aceite picantedelacasa.

**Margherita..... s/. 38**
Pomodoro, mozzarella y albahaca fresca.

**Americana..... s/. 44**
Pomodoro, mozzarella y jamón inglés.

**Hawaiana..... s/. 45**
Pomodoro, mozzarella, jamón inglés y piña caramelizada.

**Pepperoni..... s/. 50**
Pomodoro, mozzarella y pepperoni.

**Veggie..... s/. 50**
Pomodoro, mozzarella, pimientos asados, portobello, zucchini y tomate cherry.

**Gorgonzola&Pera..... s/. 51**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola y pera caramelizada.

**AiQuattroFormaggi..... s/. 52**
Mozzarella, taleggio, gorgonzola y parmesano argentino.

**FumoeFuoco..... s/. 55**
Salsa BBQ, mozzarella, bondiola, cebolla blanca, pimientos asados y albahaca fresca.

**ScorzadiLimoneeMortadella..... s/. 60**
Crema blanca de ajo confitado, mortadella de pistacho, stracciatella, fior di latte, aceite de albahaca

**Bianca..... s/. 64**
Ricotta, mozzarella, jamón serrano, tomate cherry, zucchini y albahaca fresca.

**Prosciutto..... s/. 70**
Pomodoro, mozzarella, parmesano argentino, prosciutto, arúgula y stracciatella.

**GranRiserva..... s/. 67**
Mozzarella, gorgonzola, parmesano argentino, jamón serrano y reducción de vino tinto.

## Calzone

**JamónInglés..... s/. 50**
Mozzarella, portobello, cebolla blanca y jamón inglés.

**Prosciutto..... s/. 58**
Mozzarella, tomate cherry confitado, cebolla blanca, pomodoro, albahaca y prosciutto.

## Postres

**Cannoli de pistacchio..... s/. 15**
Delicada masa crujiente rellena de crema de ricotta y praline de pistacho.

**Flan de la Casa.....s/. 30**
Mascarpone, leche y caramelo con aroma a naranja.

**Tiramisú..... s/. 39**
Crema mascarpone, bizcotelas, café y amaretto.

**Mousse de Nocciola..... s/. 42**
Nocciola importada, crumble de chocolate bitter y trozos de avellana.

**Namelaka al Cioccolato.....s/. 46**
Namelaka de chocolate, cremoso de romero, butterscotch salado y aceite de oliva extra virgen, crumble mix y aceite de oliva.

# CARTA BAR

Descorche
S/. 42

## Vino Tinto

Malabestia Joven Rioja..... s/. 58
Tempranillo · España

Maturana Kula..... s/. 72
Carmenere · Chile

Pablo Claros el Carniovoro P.P..... s/. 73
Tempranillo · España

Salina Jumilla..... s/. 73
Monastrell · España

Salvaje Tinto 13%..... s/. 78
Tempranillo · España

Mezzacorona Castel Pietra..... s/. 79
Merlot · Italia

Adegaama Pinta Negra Reserva..... s/. 98
Blend · Portugal

Pasión Red..... s/. 98
Blend · Portugal

Lisas Fusion Red 13.5%..... s/. 129
Blend · Australia

Colonia Las Liebres RSRV Orgánico.. s/. 129
Cabernet Franc · Argentina

FantiniTGTTerre di Chieti..... s/. 132
Sangiovese · Italia

FantiniD'Abruzzo DOC..... s/. 132
Tempranillo - España

AndelunaRaíces Crianza..... s/. 138
Malbec · Argentina

Mezzacorona Di Notte Blend..... s/. 143
Blend · Italia

RuffinoChianti DOCG..... s/. 143
Blend · Italia

QSSRare10 Lisboa Red ..... s/. 143
Blend · Portugal

AustrianHills Zweigelt 13.5%..... s/. 146
Blend · Austria

Amalaya..... s/. 154
Malbec · Argentina

AmpliusBergerac..... s/. 166
Malbec · Francia

DomaineLaffitte..... s/. 168
Malbec · Francia

LeChantdesSirènesDDC..... s/. 168
Cabernet Sauvignon · Francia

Marabelle..... s/. 168
Montepulciano · Italia

La Curiosa Cruce Del Zorro..... s/. 171
Cabernet Sauvignon · Bolivia

Señorío del niesta 44 Barricas..... s/. 171
Bobal · España

12 Lunas Tinto Blend..... s/. 171
Blend · España

Fábulas Fuit Primitivo Blend..... s/. 171
Primitivo · Italia

Chento Vineyard Selection..... s/. 177
Malbec · Argentina

Tres Patas..... s/. 190
Garnacha · España

Ryder Estate California..... s/. 190
Cabernet Sauvignon · USA

Ryder Estate California..... s/. 190
Pinot Noir · USA

Maturana Unique Terroir..... s/. 225
Blend · Chile

Colomé Estate..... s/. 252
Malbec · Argentina

Calvet Châteauneuf du Pape AOP..... s/. 476
Blend · Francia

## Vino Blanco

Miss Schmitt..... s/. 72
Riesling · Alemania

Salvaje 13%..... s/. 78
Sauvignon Blanc · España

Mezzacorona Castel Piet..... s/. 79
Pinot Grigio · Italia

Amalaya..... s/. 98
Torrontés · Argentina

Andeluna Raíces Crianza..... s/. 138
Chardonnay · Argentina

Colomé Estate..... s/. 146
Torrontés · Argentina

Château des Dulas La Gravièr..... s/. 146
Blend · Francia

Calvet Alsace AOP..... s/. 161
Pinot Blanc · Francia

Dr. Loosen Qualitätswein Off Dry. s/. 175
Riesling · Alemania

## Vinos Rosados

SalvajeRose12.5%..... s/. 78
Monastrell · España

WeekendSur Pa Cote Rose IGP Médit..s/.123
Blend · Francia

Calvet Rosé D'Anjou AOP..... s/. 165
Blend · Francia

## Burbujas

YBY Premium Sparkling Crystal 11%. s/. 129
Blend · Alemania

Prosecco DOC Treviso..... s/. 165
Glera · Italia

## Vino por Copa

Tinto o Blanco de la Casa 150ml..... s/. 31

# CARTA BAR

## Cóteles De Autor

**La Paca Spritz..... S/.40**
Vodka, Aperol, Mix de Cítricos y Agua Tónica.

**Don Germán..... s/. 40**
Macerado de Coca, Campari y Vermouth Rosso.

**Riviera Bianca..... s/. 40**
Ron Blanco Silver, Vermut Blanco, Camu Camu, Naranja y Ginger Beer

**White Negroni..... s/. 40**
Gin de La Casa, Bitter Bianco y Vermouth Bianco

**Dolce Notte..... s/. 40**
Aperol, Fr angelico, Jarabe de Frutos Rojos, Naranja y Expresso

**Aperol Sour..... s/. 40**
Aperol, Amaretto, Limón Tahití, Clara

**Sera di Vino..... s/. 40**
Vino Tino, Vermut Rosso, Naranja y Miel de Abeja

**Milano Rosso..... s/. 40**
Whisky Bourbon, Vermut Rosso, Averna, Aperol, Naranja y Bitter de Naranja

**Apasionada..... s/. 40**
Pisco de la Casa, Coulis de Fresa, Maracuyá y Pink Soda

## Clásicos Italianos

**Aperol Spritz..... s/. 39**
**Limoncello Spritz..... s/. 39**
**Campari Tonic..... s/. 39**
**Americano..... s/. 39**
**Negroni..... s/. 39**
**Negroni Sbagliato..... s/. 39**
**Bellini..... s/. 39**
**Garibaldi..... s/. 39**

## Clásicos de Siempre

**Pisco Sour..... s/. 31**
*Maracuyá Sour..... **S/. 31**
*Pisco sour Catedral..... **S/. 34**

**Vodka Tonic..... s/. 31**
**Tinto de Verano..... s/. 31**
**Sangría Tinta..... s/. 31**
**Paloma..... s/. 31**
**Fernandito..... s/. 31**
**Boulevardier..... s/. 31**
**Old Fashioned..... s/. 31**
**Manhattan..... s/. 31**
**Dry Martini..... s/. 31**
**Gin Tonic..... s/. 31**
**Moscow Mule..... s/. 31**

## Bebidas

**Coca Cola..... s/. 9**
Clásica o Zero

**Inka Kola..... s/.9**
Clásica o Light

**Agua Munay..... s/.12**
Sin Gas o Con Gas

**Limonada..... s/.12**
Natural o Frozen

**Jugos de Frutas..... /.12**
Piña, Maracuyá, Mango o Fresa (Natural o Frozen).
*Surtido..... **s/.14**

**Sparkling..... s/.13**
Fresa, Mora Azul o Frambuesa

## Bebidas de Autor

**Frutos del Bosque..... s/. 16**
Mix de frutos rojos, zumo de limón y agua con gas

**Frutto della Passione..... s/. 16**
Almíbar de piña, zumo de maracuyá y agua con gas

**Herbe di Ananas..... s/. 16**
Jarabe de hierbaluisa y manzanilla, almíbar de piña, zumo de naranja y agua con gas

## Cerevezas

**Pilsen Callao 335ml..... s/. 12**
**Stella Artois..... s/. 15**
**Cuzqueña Dorada..... s/. 16**

## Cafés

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

## Infusiones

**Anís..... s/.9**
**Hierba Luisa..... s/.9**
**Manzanilla..... s/.9**
**Muña..... s/.9**
**Menta..... 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”.*