CARTA RISTORANTE

Panes

Pan de 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/. 54
Risotto cremoso, champignones salteados, tocino, crema de hongos portobello, grana padano, líneas de reducción balsámica y polvo de hongo porcón

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

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.

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

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 picante delacasa.

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.

Ai Quattro Formaggi ..... s/. 52
Mozzarella, taleggio, gorgonzola y parmesano argentino.

Fumo e Fuoco ..... s/. 55
Salsa BBQ, mozzarella, bondiola, cebolla blanca, pimientos asados y albahaca fresca.

Scorza di Limone e Mortadella ..... 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.

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

Calzone

Jamón Inglés ..... 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

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, Frangelico, 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 Toni..... 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
Cosmopolitan..... s/. 31
Moscow Mule..... s/. 31

Vino Tinto

Chianti Ruffino 375ml..... s/. 94
Blend - Italia

Angeli e Santi Rosso 750ml..... s/. 68
Lambrusco - Italia

Adegamae Dory 750ml..... s/. 83
Blend - Portugal

Castel Pietra 750ml..... s/. 85
Merlot - Italia

Salina Jumilla 750ml..... s/. 85
Monastrell - España

Andeluna Raíces 750ml..... s/. 92
Malbec - Argetina

Altos Las Hormigas 750ml..... s/. 92
Malbec - Argentina

Calvet Bordeaux 750ml..... s/. 111
Blend - Francia

Fantini Farnese 750ml..... s/. 123
Sangiovese - Italia

Traslascuestas Roble R.D. 750ml.. s/. 124
Tempranillo - España

Mezzacorona Dinotte 750ml..... s/. 129
Blend - Italia

Amalaya 750ml..... s/. 136
Malbec - Argentina

Fantini Don Camilo T.D.C. 750ml.. s/. 200
Tempranillo - España

Vino por Copa

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

Vino Blanco

Angeli e Santi Bianco 750ml..... s/. 68
Lambrusco - Italia

Castel Pietra 750ml..... s/. 85
Pinot Grigio Italia

Andeluna Raíces 750ml..... s/. 95
Chardonnay - Argentina

Ruffino Orvieto D.O.C. 750ml..... s/. 113
Blend - Italia

Maturana Guardián RSVA 750ml... s/. 118
Sauvignon Blanc - Chile

Burbujas

La Gioiosa Brut 750ml..... s/. 149
Prosecco - Italia

juve & Camps RSVA Family 750ml... s/. 158
Cava - España

CARTA BAR

Mocktails

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

Frutto della Pasione..... s/. 16
Almíbar de piña, zumo de maracuyá, agua con gas

Herbe di Enanas..... s/. 16
Jarabe de hierba Luisa y manzanilla, almíbar de piña, zumo de naranja, agua con gas

Cervezas

Pilsen Callao 355ml..... s/. 12

Corona 355ml..... s/. 15

Stella Artois 330ml..... s/. 15

Bajativos

Amaros ..... s/. 26
*Avena, Cynar, Montenegro, Lucano, entre otros.

Licores..... s/. 29
*Limoncello, Sambuca, Amaretto, Drambuie, entre otros.

Bebidas

Coca Cola ..... s/. 9
Clásica o Zero

Inca Kola..... s/. 9
Clásica o Light

Agua Mineral..... s/. 12
Sin Gas o Con Gas

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

Jugos de Fruta..... s/. 12
Maracuyá, Mango, Durazno o Fresa (Natural o Frozen)
*Jugo Surtido..... S/. 14

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

Cafés

Macchiato..... s/. 9

Espresso..... s/. 9

Cortado..... s/. 9

Americano..... s/. 9

Capuccino..... s/. 13

Espresso Doble..... s/. 14

Iced Latte..... s/. 14

Caffè Corretto..... s/. 15
*Avena, Cynar, Sambuca o Grappa.

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”.