

# CONCEPTO

## “VIVENCIAS”

Quimera Restaurante, una cocina - taller, enfocada en crear nuevas sensaciones donde el chef Raúl Gutiérrez presenta una carta inspirada en las experiencias vividas en el transcurso de su carrera culinaria.

Cada una de estas vivencias lograron influenciar de alguna manera para transformarlas en aprendizaje.

*“A lo largo de mi carrera he conocido diferentes culturas que me han permitido crear una carta de la nueva cocina peruana de autor”.*



quim  
era  
RESTAURANTE

## ENTRANTES

<b>CEVICHE CLASICO</b> .....	S/55
Pescado del día marinado en limones de Chulucanas, camote glaseado, cebolla roja, maíz chulpe, rocoto y ají limo.	
<b>CEVICHE MIXTO</b> .....	S/65
La armonía entre el pescado y los frutos de mar.	
<b>TIRADITO AL AJÍ AMARILLO</b> .....	S/50
Láminas de pesca del día marinadas en leche de tigre de ají amarillo.	
<b>CAUSA DE LOS MARES</b> .....	S/55
Masa de papa al ají amarillo y limón, langostinos, palta, pescado crocante, cebollas y tomate, bañado en salsa chorrillana.	
<b>CAMARONES ESCONDIDOS EN SUS ROCAS</b> .....	S/60
Camarones a la naranja, corona de palta y camote crocante.	
<b>PULPO EN SALSA PARRILLERA</b> .....	S/55
Tiernos tentáculos bañados en salsa parrillera sobre papas andinas en 3 tiempos, tomate cherry, palta, honey mustard y su zarza criolla.	
<b>CARPACCIO DE LOMO</b> .....	S/35
Finas láminas bañadas en salsa de queso gorgonzola, peras, pecanas, pop corn y bruschettas, al orégano.	
<b>BROCHETA DE LOMO Y AGUAYMANTO</b> .....	S/50
Dados de lomo flambeados al pisco, aguaymanto, choclo, palta, tomate cherry, papas en mantequilla inglesa.	
<b>JALEA FRUTOS DEL MAR</b> .....	S/70
Clásica jalea al estilo norteño.	
<b>CANCHAN RELLENA</b> .....	S/30
Papa crujiente al panko, cecina, carne molida especial y espejo de salsa huancaína.	

## ENSALADAS

<b>TRILOGIA DE QUINUA</b> .....	S/35
Quinoa mix vinagreta de maracuyá y palta en corona.	
<b>ENSALADA DEL HUERTO</b> .....	S/35
Mix de lechugas, naranja en gajos, vegetales bebé, palmitos, tomate cherry, prosciutto, peras, palta, en vinagreta de fresa balsámica.	
<b>ENSALADA CESAR</b> .....	S/35
Mix de lechugas, pollo empanizado al panko, queso parmesano, croutones y aliño césar.	

---

Precios expresados en soles, incluyen impuestos y servicios.

Si en caso usted es alérgico o tenga tolerancia a algún alimento, comuníquenos anticipadamente con la finalidad de prevenir riesgos para su salud.

## CREMAS Y SOPAS

<b>CREMA EN TEXTURAS DE ZAPALLO</b> .....	S/30
Loche y macre cocidos al horno, queso cabra crocante.	
<b>CREMA DE PAPA ANDINA</b> .....	S/32
Papa andina y cebollas cocidas a baja temperatura, tocino y poro crocante.	
<b>SOPA CRIOLLA DE LOMO</b> .....	S/32
Lomo fino flambeado, cebolla, ají panca, tomate y huevo pochado.	
<b>SUDADO DEL PACIFICO</b> .....	S/70
Filete de pescado cocido en jora, calamar, langostino, concha, pulpa, yuca y arroz.	
<b>DIETA DE POLLO Y VEGETALES</b> .....	S/30
Consomé, fideos de ángel, papa amarilla y vegetales bebé.	

## PLATOS DE FONDO

<b>LOMO SALTADO</b> .....	S/50
Clásico a nuestro estilo.	
<b>LOMO AL SAUCO</b> .....	S/60
Lomo flambeado, salsa de sauco chapiñones al gratin y vegetales bebé al wok.	
<b>MEDALLON DE ASADO</b> .....	S/50
Pejerrey cocido a temperatura baja por 30 horas, floquis en salsa blanca.	
<b>COSTILLAS DE CORDERO</b> .....	S/50
Cocidas por 30 horas, aromas a pachamanca, papa nativa, espárragos y falso tuétano de oca.	
<b>TRUCHA AL A MENIERE</b> .....	S/60
Mantequilla, limón, alcaparras, puré de maíz morado y vegetales bebé	
<b>FILETE DE PESCADO A LAS TRES PIMIENTAS</b> .....	S/50
Acompañado de puré a la mostaza antigua y tapioca crocante	
<b>RISSOTO FRUTOS DEL MAR</b> .....	S/65
Arroz de grano redondo cocido en ajíes peruanos, parmesano y su zarza criolla.	
<b>RISSOTO DE PATO</b> .....	S/60
Magret o pierna cocida a 60°, salsa norteña y su criolla	

---

Preios expresados en soles, incluyen impuestos y servicios.

Si en caso usted es alérgico o tenga tolerancia a algún alimento, comuniquenos anticipadamente con la finalidad de prevenir riesgos para su salud.

<b>POLLO A LA MEDITERRANEA</b> .....	S/38
Escalopas rellenas de prosciutto y queso mozzarella, sobre salsa al estragón, napoleón de papa, cushuro, zanahoria y zucchini bebé.	
<b>LASAGNA DE AJI DE GALLINA</b> .....	S/50
Clásico aji de gallina entre capas de lasgna, queso mozzarella, parmesano y pecanas.	
<b>FETUCCINI FRUTO DI MARE</b> .....	S/60
Langostinos, calamar, conchas y pulpo salteados en mantequilla americana, perejil, aji limo y parmesano.	

## GUARNICIONES

<b>ARROZ CON CHOCLO</b> .....	S/10
<b>PAPAS FRITAS</b> .....	S/10

## ADICIONALES

<b>NUGGETS DE POLLO</b> .....	S/28
<b>PESCADO A LA PLANCHA</b> .....	S/32

## POSTRES

<b>MOUSSE DE CHOCOLATE GLASS</b> .....	S/28
Bizcochuelo chocolate al 70%, gel de cereza y butterscoth	
<b>PERAS AL OPORTO</b> .....	S/28
Peras cocidas en oporto, rellenas, chantillí de nutella y espejo de suspiro	
<b>VOLCAN DE CHOCOLATE 70% QUILLABAMBA</b> .....	S/28
Chocolate en texturas y helado de estación	
<b>PICARONES ENTRE NIEBLAS</b> .....	S/28
Clásicos acompañados de salsa de higos	
<b>TIRAMISU DE BAILEYS</b> .....	S/28
Queso mascarpone, bizcotelas, baileys y rejilla de chocolate	
<b>SUSPIRO DE CHIRIMOYA CROCANTE</b> .....	S/28
Merengue en láminas, tierra de alfajor y cigarros mix de chocolates	

---

Precios expresado en soles, e incluyen impuestos y servicios.

Si en caso usted es alérgico o tenga tolerancia a algún alimento, comuníquenos anticipadamente con la finalidad de prevenir riesgos para su salud.