
Astrid & Gastón



Buscamos mejorar
constantemente. **Deje su
opinión entrando aquí.**

Atención en salón:

Martes a sábado de 1 p.m. a 9 p.m.

Domingo (brunch) de 11 a.m. a 4 p.m.

Delivery y take away:

Martes a sábado 1 p.m. a 9 p.m.

Domingo de 12 m. a 6 p.m.

Para reservas o pedidos

Llame al


442-2777

o visite

www.astridygaston.com

Política de cancelaciones y devoluciones:

Una vez confirmado un pedido, no se aceptan cancelaciones ni devoluciones. En caso de un pedido inconforme, cualquier devolución se realizará a través de la entidad financiera que se encargó de procesar el pago.



COCTELES Y BEBIDAS



REDISEÑANDO IDEAS

- YU PANKY** 39
Tanqueray London, vermouth rosso, hojas de coca, Chartreuse amarillo.
- VERY BERRY PUNCH** 39
Cuatro Gallos quebranta, cherry brandy, tumbo, piña golden, frutos rojos.
- CAPITÁN CACAO** 35
Cholo Matías moscatel, Campari, vermouth rosso, aperol, Cynar, licor de cacao blanco, limón tahití.
- D' NEGRONI** 37
Tanqueray London, Campari, aperol, vermouth rosso.
- PUNCH A&G** 37
Cuatro Gallos quebranta, piña especiada, lima.
- ORANGE SPRITZ** 39
Tanqueray Sevilla, Campari, Aperol, naranja.
- GOLDEN JULEP** 40
Jonnhie Walker Gold Label, shrub de manzana, menta.
-
- A decorative abstract graphic at the bottom of the page, featuring a mix of blue, red, and white colors in a fluid, wavy pattern.

LOS CLÁSICOS

RUM RUNNER 35
Appleton Signature Blend, licor de bananas, cherry brandy, naranja, piña golden y granada.

LEMON DROP 35
Smirnoff, limón, licor de naranja, menta.

PENICILLIN 39
Johnnie Walker Black Label, mezcal Alipús, miel, jengibre.

NEGRONI 37
Tanqueray London, Campari, vermouth rosso y aceite de naranja.

CAPITÁN 34
Cuatro Gallos quebranta, Cynar, vermouth rosso y aceite de naranja.

ZACAPA D&S 40
Zacapa 23 años, jengibre, limón, ginger beer..

APEROL SPRITZ 35
Aperol, Cinzano Prosecco, agua con gas y naranja.

ZACAPA OLD FASHIONED 45
Zacapa 23, azúcar, amargo de angostura, aceites de naranja.

TRADICIÓN

Pisco sour 3 cepas * 39

Pisco punch 35

Cholopolitan 35

Algarrobina * 37



COCTELES SIN ALCOHOL

THE MULE 29

Ginger beer, limón, jengibre.

SANTO MORADO 29

Maiz morado, piña, toronja, mandarina, limón.

BERRY PUNCH 29

frutos rojos, tumbo, piña, limón.

AGUAS

Acqua Panna 750 ml 24

San Pellegrino 750 ml 24

Munay 750ml 14

Munay 500ml 10

Socosani 355 ml 9

Fontevita 350 ml 9

Gaseosa 300 ml 8

CERVEZAS

Cusqueña Trigo 15

Cusqueña Dorada 15


Pilsen 14



ENTRADAS



Cuy Pekinés de toda la vida (2 unidades)	29
Tiradito de almeja azul tacneña	49
Concha blanca al ajillo con pan a la brasa	39
Gyozas de setas orientales con salsa chifera	39
Conchas a la chalaca	49
Almeja blanca con salsa acebichada nikkei y pachikay parrilero	49
Pulpo al olivo al estilo de Jorge	59
Cebiche de lenguado clásico	69
Tartar de atún de Astrid & Gastón, año 1999	59
Tiradito de pesca del día al olivo y limón	49
Conchas a la brasa con escabeche de ají mirasol	49
Baos de cerdo laqueado (2 unidades)	39
Siu mai de Astrid&Gastón (5 unidades)	39
La causa de doña Delma, la norteña	39
Picaña ajamonada y ahumada con encurtidos y salsa de vitelo tonato	59
El pulpo a la brasa con salsa de maní y papas bravas.	65



PLATOS DE FONDO

●

Bife ancho*	149
*Acompañado de guarnición a elegir y alioli casero.	
Col braseada con salsa de Tucupí	39
Arroz con mariscos al wok abrazo entre el Callao y Genova, año 2007	69
Arroz meloso con cangrejo a la brasa	89
Udón criollo al wok con mariscos a la brasa	89
Pesca del día a la brasa con arroz meloso rojo de vóngoles y salsa de seco amarillo	79
Fideuá de pescados y mariscos de Astrid & Gastón.	89
Lomo al jugo con papas nativas y arroz con choclo.	79
Cabrito de leche estofado con risotto de zapallo loche asado	89
El Arroz con pato de don Jaime hecho en sartén Con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanillos y palta	89
Cochinillo confitado papas al mortero y cebollas acarameladas, año 2000	99

POSTRES



EL TURRÓN DE ASTRID 21

HELADOS Y SORBETES

Chocolate, vainilla, lúcuma, mango, limón, algarrobina. 21

TARTA DE QUESO

Hecha a base de quesos andinos 32

EL ALFAJOR DE ASTRID

Con manjar de vaina de vainilla hecho en casa 32

LA CARIÑOSA

Masa azucarada con brownie húmedo, caramelo chorreado de café, ganache de chocolate, nibs de cacao y chantilly con aromas a café 32

TIRAMISÚ A LA LÚCUMA

Lúcuma, mascarpone, bizcotelas, espresso, cacao. 34

TARTA TIBIA DE CHOCOLATE

Con corazón chorreado de praliné 34

PANNA COTTA, MIEL Y POLEN

Delicada panna cotta con miel salvaje, polen crocante, manzanas y aromas a eucalipto. 34



POSTRES



MATCHA Y CARDAMOMO 39

Ajonjolí, chesecake de té verde, compota de frutos rojos y especias, crema de cardamomo y miel de lima con aromas a hierba buena.

CHIRIMOYITA VERDE

Chirimoya marinada con gin, granizado de pepino, sorbete de chirimoya y sangría de vino blanco especiado. 39

BAKLAVA 44

Duraznos al vino tinto, mascarpone, nueces y lychess.

TARTA DE MANZANA *(para 2)* 58

Horneada al momento, con helado de vaina de vainilla.

SANTA BOMBA *(para 2)* 58

Helado de turrón, aguaymanto, mazamorra morada, chocolate ahumado con palo santo, masa de turrón y compota de carambola.

