

VEINTIOCHO AÑOS

Hemos cumplido veintiocho años de meternos en la vida de todo mundo... la de nuestros íntimos... la de nuestros cercanos y seguidores... la de los serios “gourmands” ... la de los viajeros que visitan el Perú y prueban su sazón... la de los cocineros.

Lo hemos hecho con esa lujuria que se gesta cuando alguien escribe, atiende, cocina, huele, pregunta, conoce, disfruta, critica, paga, cobra.

Y sobre todo con la desfachatez de ese “no saber”, que genera esa sensación, no muy conocida ni disfrutada, como es la libertad.

Debo contarles que nuestra manera de ver las cosas esté siempre teñida de la búsqueda del gozo, instantáneo y definitivo.

No le decimos “no” a nada, no le ponemos oposición a lo que se aparece en nuestro cielo y se aproxima para aterrizar en nuestro plato... bienvenido estás.

Oscar Velarde.





Hoy recomendamos

Ostras de las heladas aguas casmeñas. **60**
A la sazón de un sorbete de berenjenas en escabeche.
(3 unidades).

Almejitas Pisqueñas frescas, a la “Chalaca” **39**
(8 unidades)

Foie a la plancha, en reducción de moscatel y frutos rojos. **150**

Ensalada de chonta con tomatitos cherry, trucha ahumada en casa,
sachatomate y queso cabra. **55**
Todo con una sabrosísima vinagreta de maracuyá

Camarones al Ajillo. **119**

Cóctel de camarones de antaño. **99**

Chupe de camarones muy sabrosón. **99**

ENTRADAS

Entraña al jugo con papas fritas. **89**

Boquerones de fresquísima pesca azul. **55**

Muy tierna y callada lengua de ternera en salsa verde. **55**

El Tartar de atún de “La Gloria”. **65**

Tiradito de pesca blanca. **56**

Toronja, naranja y palta.

Tataki de atún, sobre “ajoblanco”. **65**

Pulpo tostado sobre puré de chonta. **69**

Mantequilla negra, chorizo.

Ligero cebiche de atún a nuestro estilo. **65**

Cebiche de abordo de La Gloria. **69**

Cebiche frito de paiche a nuestro estilo. Chonta, aguaymanto. **62**

El steak tartare de La Gloria. **65**

“Al curry ligeramente picante”

Piernitas de cuy crocantes...solo para conocedores. **76**

Sesos de ternera al natural, en mantequilla negra y alcaparras. **45**

Foie a la plancha, en reducción de moscatel y frutos rojos. **150**

CONTINÚA...

DE NUESTRAS BRASAS

Navajas a la piedra ó al carbón. **57**

Conchas a la parrilla, con mantequilla de limón y ajo crocante. **65**

La gran molleja de ternera, al carbón... tierna, untuosa y jugosa. **55**

Pulpito a la parrilla. **69**

Aceite de oliva al aioli de rocoto y hierbas.

NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada de chonta con tomatitos cherry, trucha ahumada en casa, sachatomate y queso cabra. **55**

Todo con una sabrosísima vinagreta de maracuyá.

Arúgula y lechugas con queso de cabra gratinado, uvas, pecanas y nueces caramelizadas. **55**

NUESTRAS SOPAS

Gran sopa mediterránea de mar... sutil, sabrosa y elegante. **49**

Sopa de hongos silvestres de Pisac y alcachofas. **49**

Huevo pochado con pimienta rosada.

Reconfortante sopa de cebolla. **49**

Gruyere fundido sobre tosta.

FONDOS

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES

Rigatoni al Ragú de cordero. **69**

Ravioles de queso de cabra y peperoncino, aromas de estragón y pimienta rosada. **65**

Ravioles negros de ricotta, espinaca y prosciutto di Parma.
Delicada salsa al tomillo. **65**

Polenta al mascarpone con funghi porcini. **69**

Pasta alle cozze. **69**
Marinerísima pasta con choritos tiernos y muy sabrosos.

Linguine alle vongole veraci en vino blanco. **69**

UN ARROZ CON PATO DIFERENTE:

El arroz a la cerveza y culantro, el pato braseado. **89**

Jugoso y sabroso risotto de cola de buey y champiñones. **69**

La gran fideuá de “La Gloria”. **75**
Fideos dorados en aceite de oliva y cocidos con mariscos en sabroso caldo de pescado.

LAS PAELLAS

Con socarrat

De morcillas y chistorras. **79**

ó

A la marinera de mariscos. **79**

CONTINÚA...

PESCA DEL DÍA

Mero al PIL PIL... **115**

Ajo, perejil... mashua asada.

Caldoso curry casero, verduras, hojas verdes y arroz. **89**

Al tabaco de cocina, hongos y puré de espinaca. **89**

Con escamas de papa y su salsita de naranja. **89**

Con sus espárragos verdes.

En aromas de comino tostado. Acaramelada salsa de cebollitas al tinto. Puré de frejolitos verdes y berros. **89**

Sobre cama de lentejas al Sauvignon Blanc. Cebollitas acarameladas, ají soasado, brisas de albahaca y tomate cherry. **89**

Bacalao peruano fresco, en aroma de pimientos, a la vizcaína con garbanzos. **89**

Chita a la brasa, sobre un majado de chonta asada... aromas de mantequilla de miso. **79**

Atun pepper steak a la mantequilla de limón y hierbas. **85**

... SIGUEN LOS FONDOS

NUESTRAS AVES, RESES, CONEJO CORDEROS Y LECHONCITO

Crujiente cochinillo confitado. **129**

Membrillo asado y su miel.

Medallón de lomo. **96**

A las cuatro pimientas con pastel de papa y espinaca salteada.

Conejo del campo al horno. **68**

Con su majado de papa al tomillo.

El buen pato... plátano bellaco asado...con frutas secas en vino tinto joven, todo asado al horno Jospet. **89**

Estupenda pechuga de pato guisada en escabeche a la casmeña. **79**

(Ceviche de pato).

Muy elegantes y gloriosos callos a la madrileña. **75**

Untuosa cola de buey al tinto. Pepian chiclayano de choclo. **79**

La sabrosísima y jugosísima entraña Angus beef USA. **169**

Cremosas cebollas gratinadas, ensaladilla al limón.

LA FIESTA DEL CORDERO

Albondigas de cordero, yogurt griego. **39**

Chuletas de cordero, suaves y sabrosísimas. **115**

Con cebolla asada, aroma de lima y menta, crema pecana y pastel de papa.

Canilla de cordero. Infinito tiempo de cocción. **89**

Aromas del desierto... Presencia sutil de ají mocho.

POSTRES

Crocantes, mullidos y azucarados churros para bañar en su chocolate bitter. **39**
(Tiempo de cocción 15').

Mil hojas de chocolate con plátanos flambeados al ron. **39**
Crocantes hojas de chocolate rellenas con plátanos al ron rubio y crema pastelera. Escoltado con un delicioso helado.

El muy casero pudín de pan con chocolate, y helado de vainilla. **39**

“Fraicheur chocolat”. **39**
Sobre una tortita tierna tipo “brownie” trufado con pecanas, una crema mullida y helada cobertura fina de chocolate negro.

Mousse de chocolate bitter, tostada de frutos secos, tierra de aceite de oliva. **39**

Lúcuma y chocolate... la relación perfecta... mousse... dacquoise... caviar... maní crocante. **39**

Cheesecake de aguaymanto al natural, con su compota. **39**

El muy ansioso y deseoso suspiro de las limeñas. **39**

CONTINÚA...

Chirimoya Cumbe en alegría, al cointreau con su naranja. **39**

Sabrosas fresas al vino tinto, canela y pimienta verde. **39**

“Crema quemada” a la catalana. **39**

Deliciosa crema con su costra de caramelo quemada a la plancha.

“Un Pie de Limón diferente”. **39**

Sutil crema al limón, gustoso merengue quemado, quebradiza y dulce masa al limón.

“Sponge” de chocolate. **39**

Con su fudge bañado. Sobre “crème anglais”

NUESTROS HELADOS DE LA CASA

A la crema. 39

Panna, pistacho, chocolate, balsámico, coco, canela, café.

Sorbetes. 39

Limón, maracuyá, camu camu, aguaymanto,
fresa.