
Astrid & Gastón



LO MEJOR DE LA DISTANCIA ES EL REENCUENTRO



Fue en Julio de 1994 que Astrid&Gastón abrió sus puertas al público en su antiguo local de la calle Cantuarias 175 en Miraflores.

Un acogedor restaurante que supo conquistar el corazón de los amantes de la gastronomía de aquel entonces, que acudían a disfrutar de sus platos de influencia europea propios de aquellos tiempos. El risotto de camarones, el confit y el magret de pato, la canilla de cordero, el cabrito al romero, el cochinito confitado, el asado de tira estofado.

Platos que luego, al abrazar de forma definitiva el amor a nuestra tierra, fueron transformándose en aquellos que iniciarían el camino de los sabores peruanos para el mundo. El cuy pekinés, el anticucho de pulpo al cilindro, el arroz con conchas Callao-Génova, el pescado al tausí con chaufa de quinua, y muchos más.

Hoy, en tiempos de quedarnos en casa, en Astrid&Gastón hemos preparado una selección de todos esos platos que fueron parte de la historia del restaurante a lo largo de estos 26 años. Platos sabrosos que seguro despertarán la nostalgia en aquellos que nos acompañaron durante nuestra vida, dedicada a intentar hacerlos felices cada vez que nos visitaron.



ENTRADAS Y PIQUEOS



ENSALADA DE COGOLLITOS

Cogollitos de lechuga romana con salsa de parmesano, crutones y cecina crocante

28

EMPANADAS DE PICANTE DE CAMARONES (3 UNIDADES)

Empanadas fritas rellenas de picante de camarones, servidas con crema de rocoto

28

BAOS DE PANCETA CRUJIENTE (3 UNIDADES)

Pancitos al vapor con panceta crujiente, salsa de tucupí, mayonesa de kimchi amarillo y encurtidos

28

ROLLITOS PRIMAVERA DE CABRITO A LA VIETNAMITA (5 UNIDADES)

Rollito frito relleno de cabrito, acompañado de lechugas y salsa curry

38

SIU MAI DE WAGYU (5 UNIDADES)

Dumpling de Wagyu con salsa oriental y ajonjolí

38

GYOZA DE COCHINILLO (5 UNIDADES)

Gyoza de cochinillo, panceta y papada marcada a la plancha, con salsa chifera picante

38



PULPO AL OLIVO

Pulpo en láminas, crema acebichada de aceituna botija, dados de palta, pimiento asado y chips de ajo

38

EL CUY PEKINÉS DE TODA LA VIDA (3 UNIDADES)

Nuestro cuy ahumado, crepes de maíz morado y sus encurtidos

38

TACOS DE COCHINILLO (3 UNIDADES)

De cochinito confitado, con salsa martajada verde, crema, palta y su criollita

38

TARTAR DE ATÚN

Atún de El Ñuro marinado, mayonesa acebichada y chips de papa nativa

38

STEAK TARTAR CLÁSICO

De lomo cortado a cuchillo y marinado, acompañado con chips de papa nativa

38

MUCHAME DE RÓBALO HECHO EN CASA

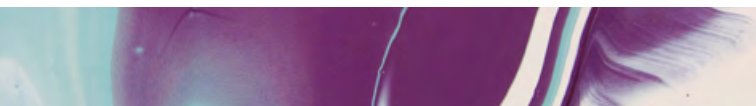
Robalo curado en sal y laminado, acompañado de ensaladilla de pallares verdes, crema de palta y pan lavash

48

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA

Pesca del día con leche de tigre de ají amarillo, choclo frito, camote glaseado y chalaquita de rocoto y cebolla

48



PASTAS



RAVIOLES DE ZAPALLO LOCHE

En salsa de mantequilla, salvia y parmesano

36

AGNOLOTTI DE CORDERO EN SU JUGO

Agnologtti de cordero servidos en salsa de seco

39

SPAGHETTI AL RAGÚ DE ALBÓNDIGAS WAGYU

Servidos en su salsa

48

TALLARÍN SALTADO CON MARISCOS AL CURRY NIKKEI

Con salsa cremosa de mariscos y un toque de

curry nikkei

58

A decorative abstract pattern at the bottom of the page, featuring swirling, organic shapes in shades of purple, teal, and cream.

PESCADOS Y MARISCOS



TATAKI DE ATÚN

Lomo de atún sopleteado y trozado, con miel de ajonjolí y soya, y puré de papa amarilla y ají

39

PULPO A LA BRASA

En salsa anticuchera con papitas al mortero, salsa al olivo, chimichurri y láminas crocantes de ajo

48

ARROZ CON CONCHAS AL WOK, ABRAZO CALLAO-GÉNOVA

Arroz meloso con conchas asadas y queso parmesano

48

SECO AMARILLO DE PESCA DEL DÍA

Pesca del día en salsa de seco amarillo, acompañada de guiso de frejol caballero y ensalada criolla

58

PESCA DEL DÍA Y ARROZ ARVERJADO EN SALSA DE LANGOSTINOS

Pesca del día, langostinos en su salsa, arroz arverjado y ensalada oriental

58

CARNES Y AVES



LOS CALLOS A NUESTRO ESTILO

Estofados con chorizo, morcilla y papa nativa y garbanzos

38

CANILLAS DE CORDERO ESTOFADAS

Como un tajine marroquí, cocidas lentamente y acompañada de un cous cous de quinua

58

EL ARROZ CON PATO DE DON JAIME

Hecho en sartén con el muslo guisado en su salsa y criolla de rabanitos y palta

58

POLLO DE LECHE ENTERO AL CURRY TAILANDÉS

Pollo entero marinado al curry y preparado al cilindro, con salsa de curry tailandés, papas nativas con pimientos y ajos fritos, y ensalada fresca de lechuga, cebolla, tomates y mango verde

58

LOMO AL JUGO

Lomo al jugo con cebollas, tomates, ajíes, papas nativas y porción de arroz con choclo

68

CABRITO DE LECHE ESTOFADO

Cocido lentamente en chicha y culantro, acompañado de su risotto de loche asado

68

COCHINILLO CONFITADO

Del valle de Virú, confitado en ajos y ajíes, con cebollitas acarameladas y papas al mortero

88



PANES

CARACOLA MIRASOL (unidad)
3

GRISINIS DE
HUACATAY, PANCA O MIRASOL
Nuestros grisines de siempre, en
presentación de 70 gramos
6

BRIOCHE DE PAPA (unidad)
12

PAN CAMPESINO (unidad)
10

PAN DE MAÍZ MORADO (unidad)
12

FOCACCIA CON ROMERO (unidad)
18



HELADOS Y SORBETES



En presentación de 1 litro.

Helado de vaina de vainilla

45

Helado de cacao de Tumbes al 72 % con
caramelo y crocante de *nibs* y almendras

45

Helado de lúcuma con toffee, aromas de
café y trocitos de brownie

45

Helado de panna
con compota de sauco y maracuyá

45

Sorbete de limón con manzanas
confitadas y albahaca

36

Sorbete de mango y maracuyá con
compota de carambola confitada

36



LAS TARTAS



Hacemos nuestras tortas y tartas al momento y con mucho amor. Ayúdanos a entregártelas con todo el cariño del mundo: pídelas con al menos un poquito de anticipación.

(8 personas)

Tierna

Tarta hojaldrada con crema de almendras y manzanas horneadas con panela

54

Tarta de queso

Hecha a base de quesos andinos

54

Tarta de chocolate

Pecanas, nueces, almendras, toffee a la sal, mousse de chocolate Tumbes 60% y nibs de cacao

59



LAS TORTAS DE ASTRID



Traviesa

Dacquoise de coco, piña rostizada, flan de coco, mousse de chocolate, ron añejo y chantilly a la vaina de vainilla

72

Soñadora

Masa sablé, jalea de carambola, mousse de chocolate, profiteroles y crema de lúcumá

72

Loca

Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate

72

Merengado de Chirimoya

Chirimoya, manjar blanco, merengue crocante y chantilly de vaina de vainilla.

48

Si desean que las tortas vengan con una inscripción encima, por favor avisar al momento del pedido.



INDIVIDUALES



Enamorada

Bizcocho de almendras, nibs de cacao, compota de lúcuma, bizcotelas de expreso, mousse de mascarpone y cacao

16

Soñadora

Masa sablé, jalea de carambola, mousse de chocolate, profiteroles y crema de lúcuma

16

Loca

Crocante de kiwicha, plátanos asados, flan de manjar y mousse de chocolate

16

Tarta de Chocolate

Pecanas, nueces, almendras, toffee a la sal, mousse de chocolate Tumbes 60% y nibs de cacao

16



COPITAS



Mousse de chocolate Tumbes al 72%
garrapiñado de granos andinos
y nibs de cacao

14

Merengado de Chirimoya
manjar blanco, merengue crocante y
chantilly de vaina de vainilla

14



CONFITERÍA Y CHOLATERÍA



Caja de puros chocolates Astrid&Gastón

Bombones y trufas de origen

(4 unidades) 16

(9 unidades) 29

(16 unidades) 49

Bolsitas de Mini Brownies

18

Cajita de alfajores

Rellenos de manjar de la casa

(12 unidades) 24

Caja de Macarrones surtidos

(9 unidades, surtidos según disponibilidad)

Chocolate, caramelo con sal, piña colada, chocolúcuma, frambuesa, pie de limón, ganduia con chocolate, tiramisú, maracuyá con sauco

32

La Caja de Dulce Astrid&Gastón

(a pedido con 2 días de anticipación)

Bombones, trufas, gomitas, alfajores, macarrones, brownies

360



Tomamos pedidos de 9 a.m. a 6 p.m.

Los entregamos de 12:30 p.m. a 6 p.m.

Llámanos al
442-2777

Visita nuestra web
www.astridygaston.com

CÓMO PEDIR:

1. Revisa nuestra carta.

2. Contáctanos.

Puedes llamarnos o visitar nuestra web.

3. Realiza el pago.

Te enviaremos un link de pago y un número de cuenta, con ellos, podrás realizar el pago de manera totalmente segura.

4. Recíbelo:

Si es un pedido para llevar, te esperaremos con todo listo. Si es una entrega a domicilio, un miembro de nuestro equipo realizará la entrega.

5. ¡Disfruta!

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.



ESTAMOS PARA ENGREÍRTE Y PARA CUIDARTE.



Seguimos estrictos protocolos
para garantizar tu seguridad:



Control
de temperatura



Uso de mascarillas



Lavado y desinfección constante



Distanciamiento



Y más...

Conoce más de nuestras prácticas de
cuidado y limpieza ingresando a
acuriorestaurantes.net/tecuidamos



Llámanos al 442-2777

Visita nuestra web www.astridygaston.com