

# **JERONIMO**

**COCINA DE ESQUINA**

DEL CHEF

# SUGERENCIAS

COLIFLOR AL

## **CARBÓN**

Salsa de kale, tahini y garam masala

MAKI

## **EMPANIZADO**

De salmón, queso crema y palta

GRINGA DE

## **BARBACOA**

Asado de tira adobado con mozzarella en tortilla de trigo

TARTAR DE

## **SALMÓN**

En salsa ponzu con palta y piel de salmón crocante

NIGIRIS

## **NIKKEI**

Láminas de pescado blanco, vieiras y trufa 4/u

SUSHI

## **TRUFFLE PLATTER**

4 cortes de sashimi de salmón, 4 de pulpo, 4 nigiris de salmón

ARROZ

## **CON HONGOS**

Mix de hongos, con espárragos y queso mascarpone

RIGATONI

## **ALBONDIGAS**

De res Certified Angus, salsa miso con ají panca y espárragos a la parrilla

PASTA

## **UDON**

Mix de curry, coco, camarones, pulpo, ostiones, maní, tomate

COOKIE

## **SKILLET**

(Para compartir) Galleta con chips de chocolate horneada sin gluten y vegana con salsa butterscotch y helado

BARRA

# FRIA

TOSTADA DE

## **PULPO**

Salsa oriental con miel de miso, láminas de palta y puerro frito

CONOS DE

## **SALMÓN**

Masa crocante rellena de tartar y guacamole

MAKI

## **TRUFADO**

Con salmón, palta, salsa spicy, aceite de trufa e hilos de papa

ENSALADA

## **BURRATA**

Mix de lechugas, tomatillos cherry en salsa de ajo spicy y tostadas

MAKI

## **ACEVICHADO**

Láminas de salmón, palta, camarón furay y calamar crocante

POKE

## **SALMÓN**

Salmón tataki, shari, gari katsuobushi, yuzu y salsa acevichada

CEVICHE

## **NIKKEI**

Salmón, salsa yuzu, crocante de arroz y palta

CEVICHE

## **ESQUINA**

Tradicional peruano con calamar crocante

TIRADITO

## **AHUMADO**

Láminas de pescado blanco, pulpo crocante, salsa ahumada de ají amarillo

NIGIRI

## **FOIE GRAS**

Láminas de entrañas y salsa tare 4/u

SASHIMI

## **SASHIMI**

4 Cortes

BARRA

# CALIENTE

PAPAS

## BRAVAS

Fritas, servidas con alioli y salsa roja ahumada

CROQUETAS DE

## HONGO

Bechamel de hongos, pasta y aceite de trufa

TACOS

## PASTOR

Cerdo adobado, cilantro, cebolla, piña en tortilla de maíz artesanal

TACOS DE

## LOMO

Salsa de ostión, cebollín grillado, patla en tortilla de maíz artesanal

TACOS

## GOBERNADOR

Pulpo y camarón, col morada, costra de queso en tortilla de maíz artesanal

TACOS

## ENSENADA

Tempura de pescado, col picada pico de gallo y ceviche mayo

GNOCCCHIS

## TRUFADOS

En crema de queso grana padano y pasta de trufa

SALMÓN

## HUMMUS

En costra de pimienta y semilla de cilantro con hummus de camote

MONGOLIAN DE

## ESQUINA

Filete al wok flambeado, vegetales bebé y chaufa blanco

CHAUFA

## AEROPUERTO

Arroz chino Peruano con camarones y costillas de cerdo St. Louis

SHORT

## RIB

Cocinado por largas horas, servido en su demiglace con puré de papas

BARRA

# JOSPER

## ALCACHOFAS

Con chimichurri de la casa

MIX DE

## CHAMPIÑONES

Con queso crema de cabra y tostón

HUEVOS

## ROTOS

Con chistorra, papas fritas y aceite de trufa

BACON

## BURGUER

C.A.B con cebolla caramelizada, queso edam y tocino

PIZZA DE

## BURRATA

Con mozzarella, salsa pomodoro y albahaca

CAMARONES AL

## AJILLO

Salsa de ajo y limón

PULPO

## PARRILLA

Papas crocantes, chimichurri de la casa y aioli

ARROZ AL

## CURRY

Con camarones, aioli y salsa "Chalaquita"

COSTILLA DE

## CERDO ST. LOUIS

Cocinado a baja temperatura con hierbas, salsas y tortillas de maíz artesanal

## CORTES CERTIFIED ANGUS

### PICAÑA

300g

### ENTRAÑA

350g

NEW YORK

### STRIP

400g

RIBEYE

### LOMO VETADO

450g

T-BONE

### FILETE/LOMO LISO

1.000g

# POSTRES

TRES LECHE DE

## NUTELLA

Con helado de vainilla

CHEESECAKE DE

## ARANDANOS

De queso mascarpone y costra de galletas oreo