



LOS RECIÉN CREADOS

PRUEBA LO QUE NUESTROS GANADORES CREARON PARA TI

¡En nuestra casa fomentamos la creatividad!, es por ello que realizamos un concurso para todos nuestros colaboradores en donde ellos pudiesen mostrar todo su talento y crear los platos exquisitos que les compartimos hoy, aquí están nuestros ganadores y el local Punto Azul que representan.



ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL

Autor: Jordan Cortijo | Local: Jorge Chávez

Mix de lechuga, col morada, holantao, frijolito chino y langostinos al panko. Acompañado de aliño oriental. 37.

ENTRADAS

WANTÁN ACEVICHADO

Autores: Scooth Yarma, Juvenal Flores y Francisco Centeno | Local: San Martín

Pescado acevichado envuelto en wantán crocante, acompañado con leche de tigre. 27

CHONCHOLI DE PULPO ANTICUCHERO

Autor: Roberto Quesquén | Local: Caminos del Inca

Pulpo anticuchero, choclito a la mantequilla de ají amarillo y papas nativas al chimichurri. 48

CAUSA GOLF

Autor: Pablo Tarazona | Local: Jorge Chávez

Masa de papa amarilla, coronada con láminas de palta acompañado de langostinos al panko envueltos con nuestra secreta salsa golf. 37

CEVICHE CROCANTE

Autor: Heinz Acevedo | Local: Primavera

Crocantes bolitas de pescado acevichadas al panko, acompañadas de leche de tigre y guacamole. 53

ROCOTO RELLENO DE MARISCOS

Autor: Abelardo Quiñones | Local: Benavides

Relleno de pulpo, langostino y calamar sobre jugosa cama de salsa a lo macho. Acompañan papas gratinadas con queso paria. 53

FONDOS

RISSOCOPA

Autor: Sebastián Molina
Local: Jorge Chávez

Cremoso arborio en salsa de Ocopa, pulpos anticucheros, chips de papa amarilla y toques de uchucuta. 69

TIMBAL DE MARISCOS

Autor: Mirella Garay
Local: Primavera

Pasta corta bañada en salsa de marisco gratinada con parmesano y mozzarella. 71

TIMBAL DE LANGOSTINOS

Autores: Vinancio Ynca y Kevin Vargas
Local: San Isidro

Pasta corta, langostinos, bechamel, gratinados con parmesano y mozzarella. 53

BEBIDAS SIN ALCOHOL

JARDÍN DE VERANO

Autor: Jairo Daga | Local: Benavides

Jarabe de frutos rojos, jugo de naranja, zumo de limón, zumo de pepino kiuri. 19

TROPICAL ICE

Autores: Ítalo Sevilla y Enrique Carranza | Local: San Martín

Aguaymanto, maracuyá, crema de coco, canela y vainilla. 19

LIMONADA HAWAIANA

Autores: José Núñez y Juan Capcha | Local: San Martín Noche

Limonada a base de piña Golden y zumo de limón. 9

BEBIDAS CON ALCOHOL

MOJITO CRIOLLO TROPICAL

Autor: Juan Carlos Castillo | Local: Jorge Chávez

Pisco, hierba buena, zumo de maracuyá, zumo de mango y agua con gas. 23

FLOR AMAZÓNICA

Autores: Enrique Carranza e Ítalo Sevilla | Local: San Martín

Pisco Huamaní Italia, licor 43, copoazu, flor de Jamaica y crema de coco. 38





... “Que el final del día sea solo disfrutar” ...

S/

PIQUEOS

CONCHITAS A LA PARMESANA

Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano. Docena 62

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo sazonados con limón y crema de aceitunas botija. 57

WANTAN DE PESCADO

Pescado envuelto en wantán crocante en aceite de ajonjolí. 39

TORTITAS DE CHOCLO CARRETELLERAS

Servidas con ceviche de pota. 38

CROCANTE DE LANGOSTINOS

Langostinos al panko, leche de tigre de ají amarillo, palta, choclo, chalaquita. 41.

CLÁSICOS CHICHARRONES

Crocantes, calientes y sabrosos, acompañados de yuquitas fritas.

•DE PESCADO	53
•MIXTO	59
•DE LANGOSTINOS	54
•DE CALAMAR	59
•DE CAMARONES	81

ENTRADAS

CAUSA ESCABECHADA

Escabeche de pescado sobre masa de causa, rellena con pescado y palta. 45

CAUSA ACEVICHADA

Masa de causa rellena de láminas de palta, salsa acevichada y montada de ceviche de pescado con chicharrón de calamar. 54

LECHE DE TIGRE

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche. Tu mejor forma de empezar. 38

CEVICHE DE PESCADO

Pescado, sal, limón y ajés. Emblema de nuestra cocina peruana. 53

CEVICHE MIXTO

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 54

CEVICHE PUNTO AZUL

De pescado o mixto, bañado en una deliciosa salsa de rocoto. 56

CEVICHE AHUMADO

Pescado al ají amarillo flambeado al wok, pulpo emparrillado, choclo, camote glaseado y palta rostizada. 55

TIRADITOS AL PUNTO

Toda una verdadera experiencia culinaria. Al rocoto, parmesano, olivo, tradicional, pesto y ají amarillo. 49

TIRADITOS NIKKEI

Filete de bonito laminado cubierto con leche de tigre aromatizado con toques orientales, trozos de mango, kiuri y palta. 35

MUCHAME DE BONITO

Filete de bonito curado marinado en chimichurri de hierbas. Disfrútalo en bocados con palta y tomate. 38

ENSALADA CAESAR

Aderezo Caesar, crutones, pechuga de pollo y tocino. 36

ENSALADA DE LANGOSTINOS

Fresca mezcla de lechugas con langostinos crocantes, palmitos, palta, tomate Cherry, tocino crocante, hilos de camote y un toque de ají amarillo. Todo acompañado con salsa agridulce y vinagreta de mostaza que resalta cada sabor. 39

POKE DE SALMÓN

Shari, mango, palta, cancha, lechuga, tomate cherry, zanahoria, kiuri encurtido, salmón, wantan frito y salsa acevichada de la casa. 43

PULPO EMPARRILLADO

Sabrosísimo pulpo con ensalada de papas, rocoto y huacatay. 76

TARTAR DE SALMÓN

Salmón y cebollas aderezados con aceites y especias, acompañados de palta y servido con pan al ajo. 52



FONDOS

LOMO SALTADO

Jugosos trozos de lomo flambeados al wok con toques de pisco peruano. 54

SU MAJESTAD EL ARROZ CON PATO

Pato de corral, arroz norteño con el secreto de la abuela. Una perfecta fusión de sabores de la región. 73

PESCADO A LO MACHO

Crocante pescado, en salsa a lo macho. Toda una sensación de sabor peruano. 62

SAUMON MAISON

Salmón unilateral con reducción de maracuyá y ensaladilla de los andes. 68

ARROZ PUNTO AZUL

Arroz al culantro con salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. 55

ARROZ CON MARISCOS

Arroz atomatado, con secretos del fundador. Un sabor inigualable. 55

CHAUFA DE MARISCOS

Al wok con el secreto capón. 51

AEROPUERTO MONTADO

Arroz frito al wok con frejol y tallarín chino. Montado con una tortilla jugosa y acompañada de chicharrón de pescado, salsa agridulce, sarza criolla y palta. 53

NUESTROS TACUS TACUS

Cremosa y deliciosa mezcla de arroz, frejoles y mariscos. 54

- ESPECIAL: Arroz, frejoles y servido con pescado apanado 54
- CON SALSA A LO MACHO 63
- CON SALTADO DE CAMARONES 73
- CON LOMO SALTADO 61

NUESTROS CHUPES

Caldo especial cocido a punto con zapallo, habas y queso fresco.

- DE PESCADO 52
- DE LANGOSTINOS 53
- DE CAMARONES 72

PARIHUELA

Pescado y mariscos cocidos en caldo espeso de choros. 55

SUDADO

Pescado cocido en caldo atomatado. 51

RISOTTO PUNTO AZUL

Cremoso arroz arborio cocido en tinta de calamar, con langostinos, conchas, pulpo y trocitos de pescado. 64

RISOTTO A LA PARMESANA

Cremoso arborio al ají amarillo con jugoso montadito de langostinos flameados al vino blanco. 54

RISOTTO DE CAMARONES

Risotto en cremosa salsa de camarones. 73

SPAGHETTI AL PESTO ACRIOLLADO CON PESCADO APANADO

Salsa de albahaca cocida, queso parmesano, aceite de oliva, nueces y un toque de leche. 53

SPAGHETTI AL PESTO GENOVÉS

Tradicional salsa de albahaca, queso parmesano, aceite de oliva y nueces, servido con langostinos. 48

SPAGHETTI FRUTOS DEL MAR

Típica receta italiana. Para los amantes de los mariscos. 61

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA

Fettuccini en exquisita salsa huancaína a base de ajíes y quesos andinos con crocantes langostinos al panko. 54

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Fettuccini al dente con trozos de lomo fino flambeado al wok. 58

FETTUCCINI EN TINTA DE CALAMAR

Artesanales fettuccini negros, servidos con langostinos, conchas de abanico y calamar. 54



AVO LANGOSTA

Ceviche de colas de langosta, pescado y láminas de pulpo con toques de ajonjolí, aceite de oliva y palta. 87

THERMIDOR DEL PUNTO

Langosta salteada con brandy y mostaza dijon, gratinado con queso parmesano. Servido con arroz mediterráneo. 140

FETTUCCINI CON LANGOSTA

Pasta aglio, olio con langosta al vapor. 55





S/

CERVEZA

PILSEN 13

CUZQUEÑA 14

CUZQUEÑA MALTA 14

CORONA 16

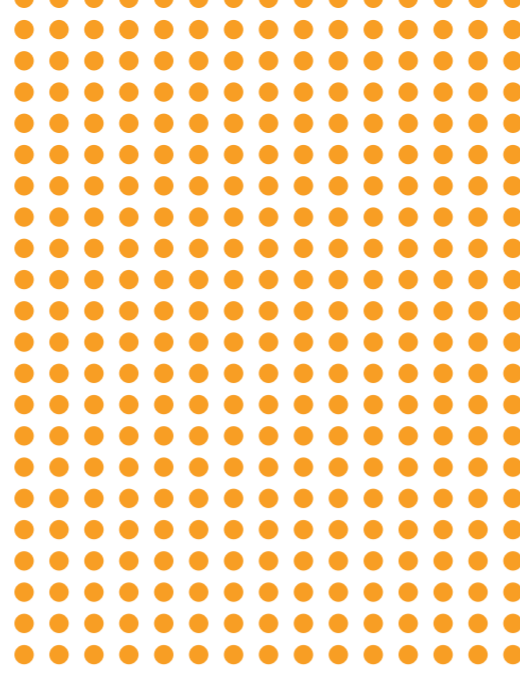
PISCOS

	CASA	HUAMANÍ*	HUAMANÍ**	4 GALLOS**	PORTÓN**
PISCO SOUR Pisco, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.					
- CLÁSICO:	24	32	36	33	33
- DOBLE:	33	44	48	47	47
- CATEDRAL:	45	55	61	56	57
CHILCANO CLÁSICO Pisco, jugo de limón, amargo de angostura y ginger ale.	23	32	36	32	32
CHILCANO ROSA Pisco y Pink Soda (Toronja).	26	34	39	34	34
PERUANÍSIMO Pisco, jugo de naranja, chicha morada, jugo de limón y crema de coco.	26	34	39	34	34
PISCO PUNCH Pisco, jugo de piña, jugo de limón y jarabe de goma.	26	34	39	34	34
PISCO MULE Pisco y ginger beer.	27	34	39	34	34

MACERADOS 26

¡DISFRÚTALOS EN SOURS O CHILCANOS!

HIERBA LUISA / COCA / CANELA
KIÓN / PASAS / FRAMBUESA / MARACUYÁ**TIPOS DE PISCO:***ACHOLADO I ITALIA
QUEBRANTA I **MOSTO VERDE



CLÁSICOS

MOJITO

Ron, hierba buena, azúcar, limón y agua con gas. 23

PIÑA COLADA

Ron, crema de coco y jugo de piña. 25

DAIQUIRI FROZEN

(LIMÓN / FRESA / DURAZNO)

Ron, limón, fruta y azúcar. 25

LONG ISLAND ICE TEA

Ron, vodka, gin, tequila, triple sec y coca cola. 25

GIN TONIC

Gin Tanqueray Ten o La República y agua tónica. 29

MARGARITA AZUL

Tequila, curacao azul y limón. 23

NEGRONI

Gin, campari y vermouth tinto. 26

CAIPIRINHA

Cachaça, azúcar y limón. 23

LAGUNA AZUL

Vodka, curacao azul, jarabe de goma, jugo de limón y agua con gas. 23



MOCKTAILS

ROMERO APASIONADO 19

Maracuyá, jarabe de romero y soda.

EL MANTO DE LUISA 19

Aguaymanto, jarabe de hierba Luisa, limón y soda.

BASIL 321 19

Piña golden, albahaca, jarabe de hierba luisa, naranja, limón y soda.

GOOD GINGER 19

Fresa, jarabe de kió, hierba buena, limón y soda.

BEBIDAS

REFRESCANTES

AGUA 8

GASEOSAS 9

LIMONADA VASO 8 / JARRA 21

LIMONADA HIERBA LUISA
VASO 8 / JARRA 21

CHICHA MORADA VASO 8 / JARRA 21

MARACUYÁ VASO 8 / JARRA 21

FROZEN VASO 9 / JARRA 22
(CHICHA, LIMONADA, MARACUYÁ)

CALIENTES

ESPRESSO SIMPLE 6

ESPRESSO DOBLE 10

AMERICANO 6

CAPUCCINO 9

INFUSIONES FIDELIA 8

