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 dónde 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.

Punto Azul

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. 41.

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. 29

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. 39

CEVICHE CROCANTE

Autor: Heinz Acevedo | Local: Primavera

Crocantes bolitas de pescado acevichadas al panko, acompañadas de leche de tigre y guacamole. 54

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. 69

TIMBAL DE LANGOSTINOS

Autores: Vinancio Ynca y Kevin Vargas
Local: San Isidro

Pasta corta, langostinos, bechamel, gratinados con parmesano y mozzarella. 54

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. 20

TROPICAL ICE

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

Aguaymanto, maracuyá, crema de coco, canela y vainilla. 20

LIMONADA HAWAIANA

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

Limonada a base de piña golden y zumo de limón. 11

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. 24

FLOR AMAZÓNICA

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

Pisco Huamaní Italia, Licor 43, copoazú, flor de Jamaica y crema de coco. 39

S/

S/

PIQUEOS Y ENSALADAS

LECHE DE TIGRE
Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche ¡Tu mejor forma de empezar! 39

CONCHITAS A LA PARMESANA
Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano.

MEDIA DOCENA 39

UNA DOCENA 64

PULPO AL OLIVO
Láminas de pulpo sazonadas con limón y crema de aceitunas botija. 58

WANTÁN DE PESCADO
Pescado en aceite de ajonjolí envuelto en wantán crocante.

MEDIA DOCENA 26

UNA DOCENA 42

PULPO EMPARRILLADO
Sabrosísimo pulpo con ensalada de papas, rocoto y huacatay. 77

TARTAR DE SALMÓN
Salmón fresco cortado en cubos se unen con trocitos de palta, toques de leche de tigre y semillas de ajonjolí tostado. Acompañado de 4 unidades de pan al ajo de la casa. 49

TORTITAS DE CHOCLO CARRETILLERAS
Servidas con ceviche de pota. 41

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

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. 41

POKE DE SALMÓN
Shari, mango, palta, cancha, lechuga, tomate cherry, zanahoria, kiuri encurtido, salmón, wantan frito y salsa acevichada de la casa. 44

CEVICHES Y TIRADITOS

TIRADITOS

¡PRUÉBALOS EN TRADICIONAL, BICOLOR O TRICOLOR!

Tiraditos de pescado, toda una verdadera experiencia culinaria:

AL ROCOTO, PARMESANA, OLIVO, TRADICIONAL, PESTO Y AJÍ AMARILLO. 52

CEVICHES

PESCADO
Pescado, sal, limón y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. 54

MIXTO
Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 56

PESCADO Y PULPO
Tradicional ceviche acompañado de tiernas láminas de pulpo. 59

CONCHAS NEGRAS
10 unidades de frescas y jugosas conchas negras con toques de culantrito y limón. 49

LOS DE LA CASA

PUNTO AZUL
De pescado o mixto y bañado en una deliciosa salsa de rocoto. 57

CEVICHE ORIENTAL
Ceviche de pescado o mixto que rinde homenaje a la cultura Nikkei, con toques de aceite de ajonjolí y cebollita china. Pescado 54/ Mixto 56

CEVICHE CRIOLLO
Ceviche de pescado o mixto inspirado en los sabores de la Lima antigua aromatizado con culantrito y ají limo. Pescado 54 / Mixto 56

CEVICHE AHUMADO
Pescado al ají amarillo flambeado al wok, pulpo emparrillado, choclo, camote glaseado y palta rostizada. 56

CHICHARRONES

ORIGINALES O COMO JALEA

Crocantes, calientes y sabrosos, acompañados de yuquitas fritas.

PESCADO 54 / MIXTO 62 / LANGOSTINOS 54 / CALAMAR 61 / PESCADO CON CALAMAR 59

PESCADO CON LANGOSTINOS 54

CAUSAS

FINA MASA DE PAPA AMARILLA SAZONADA CON CREMA DE AJÍ AMARILLO Y LIMÓN.

DE LANGOSTINOS 38

DE PESCADO 37

DE PULPO AL OLIVO
Bañada en salsa olivo y mayonesa. 46

DE PULPA DE CANGREJO
Con el punto perfecto de mayonesa de la casa. 46

CAUSA ESCABECHADA
Fina masa de papa amarilla rellena de pescado, láminas de palta y coronada con nuestro famoso escabeche de la abuela. 44

CAUSA ACEVICHADA
Masa de causa rellena de láminas de palta, salsa acevichada y montada de ceviche de pescado con chicharrón de calamar. 56

PASTA

SPAGHETTI AL PESTO ACRIOLLADO CON PESCADO APANADO
Salsa de albahaca cocida, queso parmesano, aceite de oliva, nueces y un toque de leche. 54

SPAGHETTI PESTO GENOVÉS
Tradicional salsa de albahaca, queso parmesano, aceite de oliva y nueces, servido con langostinos. 49

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
Jugosos dados de lomo al wok, coronan nuestra exquisita pasta huancaína. 59

SPAGHETTI A LO ALFREDO
Spaghetti en cremosa salsa de la casa, trocitos de jamón y toques de parmesano. 44

ARROCES Y TACU TACUS

ARROZ CON MARISCOS
Arroz atomatado con secretos del fundador. Un sabor inigualable. 56

ARROZ CON LANGOSTINOS
Atamalado arroz envuelto con langostinos al dente y el secreto marino del fundador. 54

ARROZ PUNTO AZUL
Arroz al culantro con salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. 56

CHAUFA DE PESCADO
Al wok con el secreto capón. 51

CHAUFA DE MARISCOS
Al wok con el secreto capón esta vez con mariscos. 53

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. 54

RISOTTO A LA PARMESANA CON LANGOSTINOS O PESCADO
Cremoso arborio al ají amarillo. Escoja su guarnición:
Langostinos flambeados al vino blanco. 54
Crocantes pescaditos al panko. 52

TACU TACU ESPECIAL
Cremosa y deliciosa mezcla de arroz y frejoles más pescado apanado. 56

TACU TACU EN SALSA A LO MACHO
Tradicional mezcla de arroz y frejoles bañados con cremosa salsa de mariscos a lo macho. 64

TACU TACU CON LOMO SALTADO
Jugosos dados de lomo al wok, coronan nuestro famoso tacu tacu tradicional. 59

PESCADO

PESCADO PUNTO AZUL
Relleno con jamón y queso. Elige 2 guarniciones.(Arroz, puré o ensalada). 54

APANADO
Elige 2 guarniciones.
(Arroz, puré o ensalada). 47

A LA PLANCHA
Elige 2 guarniciones.
(Arroz, puré o ensalada). 46

PESCADO A LO MACHO
Filetes de pescado frito, bañados con cremosa salsa de mariscos a lo macho. 64

SOPAS

SUDADO
Pescado cocido en caldo atomatado. 51

CHUPE DE PESCADO O LANGOSTINOS
Filetes de pescado frito o jugosos langostinos se sumergen en un caldo especial cocido a punto con zapallo, habas y queso fresco.
¡Una tradición de nuestra comida costeña!
DE PESCADO 53 / DE LANGOSTINOS 53

PARIHUELA
Pescado y mariscos cocidos en caldo concentrado de choros. 57

VEGETARIANOS

CHAUFA DE CHAMPIÑONES
Champiñones salteados al wok, envuelven nuestra receta capón. 43

ARROZ CON CHAMPIÑONES
Champiñones salteados y jugosos, acompañan nuestro tradicional arroz atamalado. 43

RISOTTO DE CHAMPIÑONES
Arroz arborio de grano corto, crema de leche, champiñones salteados, queso parmesano y espárragos. 45

EL ESPECIAL

LOMO SALTADO
Jugosos dados de lomo salteados al wok. Acompañado de crocantes papitas amarillas y arroz blanco. 56

EXTRAS

PORCIÓN DE:

- CAMOTE GLASEADO 12
- CHOCLO 7
- PURÉ 14
- ARROZ 7
- YUCA 12
- ENSALADA 14
- PAN AL AJO 9

KIDS

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA
Milanesa napolitana con salsa de tomate, queso y jamón. Acompañada con pasta corta a lo alfredo o pesto. 41

POSTRES

- MERENGADO DE CHIRIMOYA 27
- SUSPIRO LIMEÑO 27
- TORTA DE CHOCOLATE 27
- TRES LECHES 27
- CREMA VOLTEADA 27

BEBIDAS

- AGUA SAN MATEO/ SAN LUIS
  1/2 LT REGULAR / CON GAS 9
- COCA COLA
  1/2 LT REGULAR / ZERO 10
- INCA KOLA
  1/2 LT REGULAR / ZERO 10
- CUZQUEÑA 16
- PILSEN 15
- CERVEZA ARTESANAL ZATARA 19
- JARRA DE CHICHA 26
- JARRA LIMONADA 26
- JARRA DE MARACUYÁ 26

EN ESTE LOCAL LA PROPINA ES VOLUNTARIA

Punto Azul

S/

CERVEZA

PILSEN 15	CUZQUEÑA MALTA 16
CUZQUEÑA 16	CORONA 18

PISCOS

	CASA	HUAMANÍ*	HUAMANÍ**	4 GALLOS**	PORTÓN**
PISCO SOUR Pisco, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.					
· CLÁSICO:	27	34	38	35	35
· DOBLE:	36	46	51	49	49
· CATEDRAL:	47	56	62	57	58
CHILCANO CLÁSICO Pisco, jugo de limón, amargo de angostura y ginger ale.	25	34	38	34	34
CHILCANO ROSA Pisco y Pink Soda (Toronja).	28	36	41	36	36
PERUANÍSIMO Pisco, jugo de naranja, chicha morada, jugo de limón y crema de coco.	28	36	41	36	36
PISCO PUNCH Pisco, jugo de piña, jugo de limón y jarabe de goma.	28	36	41	36	36
PISCO MULE Pisco y ginger beer.	29	36	41	36	36

MACERADOS 28

¡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. 25

PIÑA COLADA
Ron, crema de coco y jugo de piña. 27

DAIQUIRI FROZEN
(LIMÓN / FRESA / DURAZNO)
Ron, limón, fruta y azúcar. 27

LONG ISLAND ICE TEA
Ron, vodka, gin, tequila, triple sec y coca cola. 27

GIN TONIC
Gin Tanqueray Ten o La República y agua tónica. 31

MARGARITA AZUL
Tequila, curacao azul y limón. 25

NEGRONI
Gin, campari y vermouth tinto. 28

CAIPIRINHA
Cachaça, azúcar y limón. 25

LAGUNA AZUL
Vodka, curacao azul, jarabe de goma, jugo de limón y agua con gas. 25

MOCKTAILS

ROMERO APASIONADO 20
Maracuyá, jarabe de romero y soda.

EL MANTO DE LUISA 20
Aguaymanto, jarabe de hierba Luisa, limón y soda.

BASIL 321 20
Piña golden, albahaca, jarabe de hierba luisa, naranja, limón y soda.

GOOD GINGER 20
Fresa, jarabe de kión, hierba buena, limón y soda.

BEBIDAS

REFRESCANTES

AGUA 9

GASEOSAS 10

LIMONADA VASO 11 / JARRA 26

LIMONADA HIERBA LUISA
VASO 11 / JARRA 26

CHICHA MORADA VASO 11 / JARRA 26

MARACUYÁ VASO 11 / JARRA 26

FROZEN VASO 13 / JARRA 27
(CHICHA, LIMONADA, MARACUYÁ)

CALIENTES

ESPRESSO SIMPLE 8

ESPRESSO DOBLE 12

AMERICANO 8

CAPUCCINO 12

INFUSIONES FIDELIA 9