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.

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. 31

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. 41

CEVICHE CROCANTE

Autor: Heinz Acevedo | Local: Primavera

Crocantes bolitas de pescado acevichadas al panko, acompañadas de leche de tigre y guacamole. 56

FONDOS

RISSOCOPA

Autor: Sebastián Molina
Local: Jorge Chávez

Cremoso arborio en salsa de ocopa, pulpos anticucheros, chips de papa amarilla y toques de uchucuta. 71

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. 56

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/

Punto Azul

"Que el final del día sea solo disfrutar"

S/

PIQUEOS

CONCHITAS A LA PARMESANA
Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano. Docena 66

PULPO AL OLIVO
Láminas de pulpo sazonados con limón y crema de aceitunas botija. 59

WANTAN DE PESCADO
Pescado envuelto en wantán crocante en aceite de ajonjolí. 43

TORTITAS DE CHOCLO CARRETILLERAS
Servidas con ceviche de pota. 42

CROCANTE DE LANGOSTINOS
Langostinos al panko, leche de tigre de ají amarillo, palta, choclo, chalaquita. 42.

CLÁSICOS CHICHARRONES
Crocantes, calientes y sabrosos, acompañados de yuquitas fritas.

·DE PESCADO	55
·MIXTO	63
·DE LANGOSTINOS	56
·DE CALAMAR	62
·DE CAMARONES	83

ENTRADAS

CAUSA ESCABECHADA
Escabeche de pescado sobre masa de causa, rellena con pescado y palta. 46

CAUSA ACEVICHADA
Masa de causa rellena de láminas de palta, salsa acevichada y montada de ceviche de pescado con chicharrón de calamar. 57

LECHE DE TIGRE
Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche. ¡Tu mejor forma de empezar! 41

CEVICHE DE PESCADO
Pescado, sal, limón y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. 56

CEVICHE MIXTO
Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 57

CEVICHE PUNTO AZUL
De pescado o mixto, bañado en una deliciosa salsa de rocoto. 58

CEVICHE AHUMADO
Pescado al ají amarillo flambeado al wok, pulpo emparrillado, choclo, camote glaseado y palta rostizada. 57

TIRADITOS AL PUNTO
Toda una verdadera experiencia culinaria. Al rocoto, parmesano, olivo, tradicional, pesto y ají amarillo. 53

TIRADITOS NIKKEI
Filete de bonito laminado cubierto con leche de tigre aromatizado con toques orientales, trozos de mango, kiuri y palta. 39

MUCHAME DE BONITO
Filete de bonito curado marinado en chimichurri de hierbas. Disfrútalo en bocados con palta y tomate. 39

ENSALADA CAESAR
Aderezo Caesar, crutones, pechuga de pollo y tocino. 39

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

PULPO EMPARRILLADO
Sabrosísimo pulpo con ensalada de papas, rocoto y huacatay. 78

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. 57

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. 74

PESCADO A LO MACHO
Crocante pescado, en salsa a lo macho. Toda una sensación de sabor peruano. 64

SAUMON MAISON
Salmón unilateral con reducción de maracuyá y ensaladilla de los andes. 69

ARROZ PUNTO AZUL
Arroz al culantro con salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. 57

ARROZ CON MARISCOS
Arroz atomatado, con secretos del fundador. Un sabor inigualable. 57

CHAUFA DE MARISCOS
Al wok con el secreto capón. 54

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. 56

NUESTROS TACUS TACUS
Cremosa y deliciosa mezcla de arroz, frejoles y mariscos. 57

- **ESPECIAL:** Arroz, frejoles y servido con pescado apanado 57
- **CON SALSA A LO MACHO** 66
- **CON SALTADO DE CAMARONES** 75
- **CON LOMO SALTADO** 61

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

- **DE PESCADO** 54
- **DE LANGOSTINOS** 56
- **DE CAMARONES** 75

PARIHUELA
Pescado y mariscos cocidos en caldo espeso de choros. 58

SUDADO
Pescado cocido en caldo atomatado. 54

RISOTTO PUNTO AZUL
Cremoso arroz arborio cocido en tinta de calamar, con langostinos, conchas, pulpo y trocitos de pescado. 66

RISOTTO A LA PARMESANA
Cremoso arborio al ají amarillo con jugoso montadito de langostinos flameados al vino blanco. 56

RISOTTO DE CAMARONES
Risotto en cremosa salsa de camarones. 75

SPAGHETTI AL PESTO ACRIOLLADO CON PESCADO APANADO
Salsa de albahaca cocida, queso parmesano, aceite de oliva, nueces y un toque de leche. 56

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

SPAGHETTI FRUTOS DEL MAR
Típica receta italiana. Para los amantes de los mariscos. 63

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA
Fettuccini en exquisita salsa huancaína a base de ajíes y quesos andinos con crocantes langostinos al panko. 56

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO
Fettuccini al dente con trozos de lomo fino flambeado al wok. 61

FETTUCCINI EN TINTA DE CALAMAR
Artesanales fettuccini negros, servidos con langostinos, conchas de abanico y calamar. 56

AVO LANGOSTA
Ceviche de colas de langosta, pescado y láminas de pulpo con toques de ajonjolí, aceite de oliva y palta. 89

THERMIDOR DEL PUNTO
Langosta salteada con brandy y mostaza dijon, gratinado con queso parmesano. Servido con arroz mediterráneo. 142

FETTUCCINI CON LANGOSTA
Pasta aglio, olio con langosta al vapor. 57

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