

" TRATTORIA NOVOANDINA "

Las formas cambian, pero el espíritu permanece: seguimos enamorados de la cocina Novoandina. Hoy más que nunca queremos compartir ese sentimiento contigo.

Nuestra nueva propuesta, busca volver a conectarnos con los platos que fueron ,y son , parte de nuestros sabrosos 3 años de vida como Trattoria Novoandina.

Somos una familia diversa y multidisciplinaria entre Cocineros, Garzónes y Bartenders. Un equipo con una filosofía profunda y en constante evolución sobre todo en estos tiempos: intérpretes de un concepto gastronómico de la cultura Andina, en cada receta, coctel o en cada vino; detrás y en ellos siempre hay una gran historia que contar.

El servicio es quizás el ingrediente más importante en la experiencia de un restaurante. Nuestro equipo, está enteramente dedicado a servir y orientar a nuestros visitantes.

Jorge Alvis Irrazabal
Chef ejecutivo

CAUSA NOSTRA

Para empezar :

CEVICHE

- * **ORGIA DE MARISCOS** **\$ 9,900**
Una deliciosa combinación clásica peruana: ceviche de pescado y mariscos, chicharrones de Reineta, pulpo y calamar, shot de leche de tigre, sarza criolla, papas y yucas fritas.
- * **MATRIMONIO MARINO** **\$ 8,900**
Nuestro Ceviche de la casa: Reineta en salsa de aji amarillo junto a doña causa limeña: rellena de jaiba... Hasta que la nueva carta los separe...!!!
- * **CEVICHE CLASICO DE REINETA Y SALMON** **\$ 8,900**
Cebolla morada, glaseado con naranja y pisco, choclo peruano, maiz cancha.
- * **CEVICHE ATUN NIKEI** **\$ 9,900**
En el contexto de fusión aparece esta joya para los amantes de los sabores orientales, esta propuesta es muy interesante: atún, cebolla morada, limón, jengibre, salsa de ostras, salsa de soya, aceite de sésamo y palta. O tambien puede pedirlo de la forma clasica.
- * **CEVICHE A LA DIABLA** **\$ 8,900**
Cremoso y rico ceviche preparado con crema de rocoto (sin picante) lo que da la característica del color rojo intenso y un sabor particular que lo hace único, de pulpo, calamar, camarones, ostiones, salmón, limón pica, choclo, maíz cancha, cebolla morada, cilantro.

- * TRILOGIA DE CEVICHES. **\$ 10.900**
Una propuesta variada : de salmón con maracuya, al olivo de pulpo y de atún clásico.

ENSALADAS

- * CESAR DE CAMARÓN O POLLO **\$ 6,900**
Mezcla de lechugas, camarones al olivo o pollo a la plancha, parmesano, croutones de pan casero y vinagreta cesar.
- * DE CENTOLLA ACEVICHADA **\$ 8,900**
Lechuga , palta, queso de cabra , tomate, carne de centolla en salsa de ceviche.
- * TRATTORIA ANDINA **\$ 6.500**
Lechugas hidropónica, Salmon ahumado, quinoa perlada, Espárragos, pimienta soasada, tomates confitados y vinagreta con hierbas andinas.

PIZZAS

- * DEL BOSQUE **\$ 8,900**
Tomates, alcachofas, palmitos, champiñones y hongos aderezados, cilantro, queso mozzarella y un toque de aceite de oliva.
- * PIZZA PATAGONICA **\$ 9,900**
Mozzarella, ciervo y jabalí, queso Roquefort, tomate confitado, merquen ahumado.
- * CUATRO QUESOS **\$ 7,900**
Tomate, mozzarella, gorgonzola, andino y parmesano
- * DE LOMO SALTADO **\$ 8,900**
Base de pomodoro y mozzarella para nuestro tradicional lomo saltado.
- * CAMPAGÑOLA **\$ 8,900**
Pechuga de pollo en trozos, cebolla blanca, pimientos, zucchini y berenjenas en juliana flambeados con aromas de pisco.
- *CAPRESSE **\$8.900**
Queso de cabra, tomates frescos y hojas de albahaca.
- * IBERICA **\$ 8.900**
Finas láminas de Jamón serrano, tomates, fritos y albahaca
- * MARISCOS AL AJILLO / AL PIL PIL **\$ 9,900**
Salteados en aceite de oliva, ajo y aji de cacho de cabra ahumados

PASTAS ARTESANALES

- * FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO. **\$ 8,500**
Todo un clásico , la crema a la huancaina, y nuestro lomo saltado clásico .
- * RAVIOLES RELLENO DE CARNE MECHADA **\$ 8.500**
En salsa Pomodoro.
- * SORRENTINOS RELLENOS DE JAIBA **\$ 8.900**
- * SPAGUETTI A LO MACHO **\$ 8,900**
Típica preparación peruana con calamar, pulpo, camarones, choros y ostiones.
- * FETUCCINI SALTADO 3 SABORES. **\$ 7,900**
Salteado típico peruano con vacuno, camarones y pollo.
- * TORTELLINI RELLENOS EN SALSA CUATRO QUESOS **\$ 7,900**
- * TORTELLINI RELLENOS CON CAMARONES SALTEADOS Y SALSA AL AJILLO. **\$ 8,900**
- * RAVIOLES RELLENOS 3 QUESOS A LA CREMA Y TOCINO. **\$ 8,500**
- * ÑOQUIS DE YUCA CON SALSA 4 QUESOS. **\$ 7,900**

LASAGNAS:

- * AJI DE GALLINA **\$ 7,900**
Clásico preparación peruana en una Lasagna. El pollo deshilachado untado en una crema de aji amarillo con queso Mozzarella, parmesano, huevo duro y Aceituna morada peruana.
- * DE BOLOGNESA. **\$ 7,500**
Preparación clásica.
- * A LO MACHO **\$ 7,900**
Nuestra receta de mariscos a lo macho en una Lasagna con personalidad y bien acentuado el sabor de los mariscos y las especias Peruanas.

RISOTTOS

- * RISOTTO A LA HUANCAINA Y LOMO SALTADO **\$ 8.900**
Cremoso risotto en típica crema a la huancaina y , acompañando un delicioso lomo saltado tradicional limeño.
- * MERLUZA AUSTRAL CROCANTE Y RISOTTO CLASICO **\$ 8,900**
Roseada con una salsa casera de mariscos con ají amarillo y especias Peruanas.
- * RISOTTO DE PALTA Y SALMON BARNIZADO EN SALSA MARACUJA **\$ 8.900**
Una elección para el buen gourmet, la combinación es toda una experiencia, los ingredientes combinan perfectamente, risotto de palta y el salmón barnizado en salsa de maracuyá.

RECOMENDACIONES DEL CHEF

- * **ALLPAQA PACHAMANQUERA** **\$ 8,900**
de los Andes peruanos, una preparación inspirada en la tradicional "pachamanca". Cortés de asado de tira de Alpaca, aderezado con especias y hierbas cuzqueñas, acompañada de papas nativas, olluco, Camote, habas, Choclo peruano, todo esto cocido lentamente para adquirir la texturas, sabores y aromas que nos brindan esta milenaria preparación incaica.
- * **PULPO A LA PARRILLA** **\$ 12,900**
Nuestro insuperable pulpo aderezado en especias peruanas, a la parrilla acompañando de papas rusticas y verduras salteadas, servido en una parrilla ardiente.
- * **CORDERO PATAGONICO** **\$ 8,900**
Uno de mis recetas favoritas, asiento de cordero cocido lentamente con finas hierbas y especias, vino tinto, hasta quedar tierno. Acompañado de un arroz silvestre hecho a base de callampas secas y champiñones.
- * **SECO DE CORDERO COSTEÑO** **\$ 8,900**
aderezado al estilo del norte peruano con salsa al cilantro acompañados de porotos, yucas fritas y sarza criolla
- * **LOMO SALTADO (FILETE)** **\$ 8,900**
No puede faltar en nuestra carta, lomo salteado en wok, con papas fritas rusticas, acompañado de arroz con choclo peruano.
- * **FETUCCINI FRUTI DI MARE.** **\$ 8,900**
Calamar, pulpo, camarones, choritos y ostiones.
- * **ASADO DE TIRA CON FETUCCINI A LA HUANCANA** **\$ 8,900**
una combinación insuperable.
- * **GARRON DE CORDERO DE LA TRATTORIA** **\$ 11,900**
Marinado y cocido lentamente al Carmenere, acompañado de un risotto silvestre de hongos .

DULCES

- SUSPIRO LIMEÑO** **\$ 4.000**
clásica receta peruana con merengue al Oporto.
- CHESSECAKE NOVOANDINO** **\$ 4.000**
Relleno de quinoa y bañado con una salsa reducida de frambuesa, arandanos y frutilla.
- TIRAMISU DE LA CASA** **\$ 4.000**
Biscotelas bañadas en almíbar de café de amazonas - Perú, relleno de queso crema, yemas de huevo y licor de café.
- CHESSECAKE DE MARACUYA** **4.000**
Un clásico imperdible.

