

Roberto Cuadra
C O C I N A P E R U A N A

MENÚ



Roberto Cuadra
C O C I N A P E R U A N A

Abrimos en 1997 y hasta el día de hoy seguimos trabajando con la misma ilusión de servirles.

La buena cocina es un arte y requiere pasión, tiempo y dedicación. En nuestra propuesta buscamos satisfacer una amplia variedad de gustos y formas de comer.

En nuestro menú encontrará platos de la Gran Cocina Peruana: criollos, fusión, contemporáneos y de autor. Seleccionamos cuidadosamente los productos con los que trabajamos; algunos son de temporada y sujetos a disponibilidad, pero siempre tendremos algo nuevo que ofrecerle.

BUEN PRONECHO

LAS ENSALADAS



Tabuhle De Quinoa

8.50

Quinoa graneada, tomate, cebolla, apio, perejil y hierbabuena. Limón y aceite de olivo.

Papas A La Huancaína

9.50

Papas sancochadas bañadas con la clásica salsa de ají amarillo con queso fresco, leche y galleta de soda.

Ensalada De La Casa

12.00

Lechugas, zanahoria, palmito, tomate, aceituna, pollo. aguacate

Solterito De Choclo

9.50

Choclo, queso fresco, tomate, cebolla, aceitunas, albahaca

LOS CEVICHES

Curvina

14.50

Siempre fresco y a la manera más ortodoxa.
Curvina, limón, ají, cebolla y cilantro.

Mixto

15.50

Curvina, calamar y camarones con limón, ají, cebolla y cilantro.

De Mercado

16.50

Pesca del día con camarones en una deliciosa leche de tigre de rocoto y crocante chicharrón de pota.
Tostadas de plátano y tropezones de aguacate.

Combinado

16.50

Pesca del día en leche de tigre al ají amarillo y crocante chicharrón de pota.

LOS TIRADITOS

Tradicional

12.50

Pesca del día al limón con un toque de ají amarillo.

Ají Amarillo

14.50

El pescado marinado en una leche de tigre de ají amarillo.

Rocoto

14.50

Incorporamos todo el sabor del rocoto con un picor moderado en una cremosa leche de tigre.

Playa Caballeros

15.50

Tiradito de curvina al rocoto con pulpo. Tostones.

Maracuyá

13.00

Sustituimos el limón por el maracuyá. Un poco más dulce, pero delicioso.

NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.

Roberto Cuadra
COCINA PERUANA



LAS CAUSAS

*Papa amasada con ají amarillo con un toque de limón.
Todas incluyen aguacate, huevos de codorniz, aceituna y tomate*

Pollo

9.50

Ensaladilla de pollo con cebolla, apio, perejil y mayonesa.

Atún

9.00

En su versión más casera con ensaladilla de atún de lata con cebolla, apio, perejil y mayonesa.

Camarones

13.50

Camaroncillos al vapor en una suave mayonesa casera.

Pulpo

16.00

Pulpo con mayonesa y aceitunas de botija, nueces y parmesano.

LOS COCTELES

Coctel De Camarones De La Casa

15.50

En una cremosa base de aguacate con yogurt al comino las colitas de camarones se mezclan con cebolla, tomate, aceitunas, perejil con aceite de oliva y limón.

Coctel De Camarones En Salsa Rosada

15.50

Colitas de camarones con cebolla, tomate, aceitunas, albahaca, palmito con aceite de oliva y limón, con salsa rosada y aguacate.

Coctel De Pulpo

17.50

Pulpo, palmito, aceitunas, albahaca, tomate cebolla morada, limón y aceite de oliva.

Pulpo Al Olivo

17.50

Salsa de mayonesa con Aceitunas de Botija (peruana), nueces y parmesano. Pulpo con un toque de limón y aceite de oliva.

NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.

Roberto Cuadra
COCINA PERUANA

LOS PIQUEOS



Para 4 personas

Nota: Por ser varias preparaciones nos puede llevar más tiempo

Marino Frío

45.00

Ceviche de Curvina, Tiradito al Ají Amarillo,
Pulpo al Olivo, Causa Rellena de Camarones.

Marino Caliente

45.00

Camarón Anticuchado, Pulpo Anticuchado,
Chicharrón de Pota, Chicharrón de Curvina.

Tiraditos

42.00

Tiradito tradicional, al Ají Amarillo, al Rocoto, al Maracuyá.

LAS ENTRADAS CALIENTES



Tostones Nicaragüenses

9.00

Plátano verde, queso frito, costillas ahumadas
fritas y cebolla encurtida.

Yuquitas Con Huancaína

8.00

Yuca sancochada y frita con la rica salsa Huancaína:
Ají amarillo, queso fresco, leche evaporada, galleta de soda.

Anticuchos De Lomo

8.50

Con ají panca, pimentón, orégano, ajo asado,
vinagre, pimienta y hierbabuena.

Conchitas A La Parmesana

15.50

Scallops (conchas de abanico) gratinadas con queso
parmesano con un toque de crema y vino blanco.

Los Chicharrones

Fritos, crocantes por fuera y tiernos por dentro.
Acompañados de tostadas de plátano, Yuca frita, salsa criolla de cebollas y tártara

Pescado 10.50 | Camarones 14.50 | Pota 10.50 | Mixto 14.50





LAS SOPAS

Chupe De Camarones

16.00

Delicioso caldo de camarones con ají mirasol, con arroz, papa, queso fresco, huevo y leche.

Parihuela

16.00

Mariscada tradicional de los pescadores, con pescado, camarones y calamar.

PLATOS PARA NIÑOS

Churrasquito de Lomo

10.50

4 onzas de lomo de aguja a la plancha, papas fritas , brócoli al vapor

Pescado Infantil

8.50

Chicharrón de pescado o filete a la plancha, papas fritas, brócoli al vapor

Camarones Empanizados

10.50

Camaroncillos al panko, papas fritas, brócoli al vapor

Pasta Infantil (Fetuccine)

9.50

Salsa de tomate Mantequilla y parmesano, Crema y champiñones

LAS PLANCHAS

Plancha De Pulpo Anticuchado

32.00

Pulpo con el aderezo tradicional de los anticuchos peruanos.

Plancha De Mariscos Anticuchados

27.00

Camarones, calamares, pulpo y pescado con el aderezo tradicional de los anticuchos peruanos.

Plancha De Mariscos Al Ajo

27.00

Camarones, calamares, pulpo y pescado con aceite de olivo y ajo frito.

NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.

LOS MARISCOS



Saltado De Mariscos 24.00

Camarones, pescado y calamares salteados al wok con tomate, cebolla, cilantro y papas fritas con salsa soya y salsa de ostión. Arroz

Gratinado De Mariscos 24.00

Nuestro plato estrella. Mezcla de mariscos en salsa de vino blanco, quesos, ajíes hechos al horno.

Camarones Y Champiñones Al Ajo Y Romero 26.00

Cocidos a fuego lento en sus propios jugos con aceite de oliva, mantequilla y vino blanco.

Camarones En Su Salsa 26.00

Camarones en salsa de fondo de camarón y crema, acompañado de arroz con tinta de calamar.

LOS ARROCES



Arroz Con Mariscos Limeño 18.50

Clásico, cocido en un concentrado de mariscos, aderezo criollo de tomates, pimiento, arverjitas y coronado con queso parmesano

Chaufa De Mariscos 18.50

Arroz frito con sabores orientales y sazón criolla con mariscos, jengibre, pimientos, cebollines, tortilla de huevo, salsa soya y aceite de ajonjolí.

Risotto De Lomo Saltado (30min) 28.00

El lomo al wok y el risotto con paciencia, pero terminado con los jugos del saltado.

Risotto Negro 26.00

Risotto con calamares en su tinta

Risotto A La Huacaína Y Curvina Con Quinua (30min) 30.00

Risotto con la clásica salsa de ají amarillo con queso y leche evaporada y un filete de curvina con quinua roja.





LOS PESCADOS



Robalo Con Vegetales

18.50

Filete a la plancha y vegetales salteados al wok, aceite de hierbas y balsámico reducido.

Curvina A La Verónica

19.50

Nuestra celebrada salsa de uvas verdes, Chardonnay y crema. Puré de papa.

Robalo En Salsa De Camarón

22.50

Camaroncillos salteados en una rica salsa de camarones sobre el filete a la plancha.

Curvina A Lo Macho

24.00

Curvina a la plancha con salsa picante de mariscos. Arroz negro

Robalo A La Tigresa

22.50

Filete a la plancha con leche de tigre al ají amarillo con mantequilla caliente. Papas al hilo y elotitos tiernos.

Salmón En Tomates Confitados (30min)

26.00

Filete de salmón cocido en una salsa a base de tomates confitados, coronado con crocantes de puerro y acompañado de marmahón.

Salmón A La Algarrobina

26.00

Salsa de reducción de miel de algarrobina y jugo de naranja. Vegetales salteados y puré de papas.



NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.

Roberto Cuadra
COCINA PERUANA

LAS CARNES



Lomo Saltado

22.00

Con influencia oriental, pero todo un icono de la cocina criolla peruana. Lomo de aguja salteado al wok con tomate, cebolla, cilantro y papas fritas con salsa soya y salsa de ostión. Arroz

Saltado De La Casa

26.00

Lomo de aguja y camarones salteados al wok con tomate, cebolla, cilantro y papas fritas con salsa soya y salsa de ostión. Arroz

Lomo A Lo Macho

24.00

Salsa picante de mariscos con rocoto sobre el lomo de aguja, arroz con tinta de calamar para acompañar.

Lomo Con Durmientes

26.00

Camarones al ajillo con jerez reposan plácidamente sobre el lomo de aguja y cubos de papas fritas. Crocantes de aros de cebolla.

Lomo Al Ajo

22.00

Escalopas de lomo con aglio olio, tomates Cherry y aceitunas kalamata. Papas fritas y vegetales salteados

Lomo Soubisse

24.00

Abundantes cebollas caramelizadas y queso gruyere cubren el lomo y se gratinan en el horno.

Lomo A Las Cuatro Pimientas

22.00

Salsa de pimientas, crema y vino blanco. Uno de los clásicos de nuestra carta.

Lechón Horneado (Sujeto a disponibilidad)

24.00

Cerdito lechal de 21 días hecho al horno, con su salsa de jugos de cocción con mucho ajo. Camote frito y salsa criolla de cebollas.

Ají De Gallina

17.00

Otro ícono de la cocina criolla. Gallina joven e inmadura desmenuzada en un cremoso guiso de ajíes, nueces, leche, pan y queso parmesano.

NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.



Roberto Cuadra
COCINA PERUANA