

la cocina
DE **RAM**
SÉS
GASTRONOMÍA
PERUANA

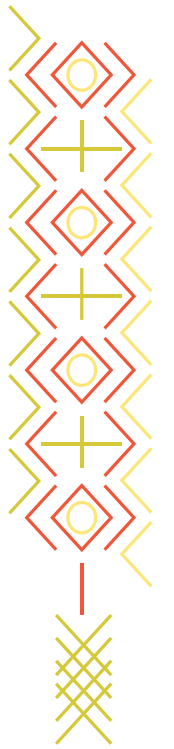
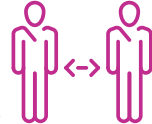
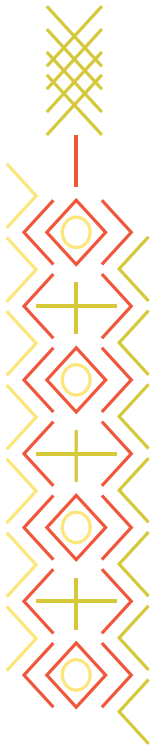


BICENTENARIO
PERÚ 2021



¡ALLIN
HAMUSQAN
KAY?

bienvenid@s *en* quechua
peruano.



ENTRADAS

TIRADITO DE PESCADO - \$14.900

Finos cortes de pescados marinados en limón de pica y especias peruanas, acompañadas en salsa de ají amarillo, rocoto y cilantro.

CEVICHE MIXTO - \$14.900

Pescado del día, camarón, pulpo, calamar y lo indispensable limón de pica, cebolla morada y un punto de ají rocoto, acompañado de choclo, cancha y camote frito.

CEVICHE A LO MACHO - \$14.900

Pescado del día, camarón, aliñados en limón de pica y crema de rocoto sutil o picante como usted guste, acompañado de cancha, choclo y camote frito.

CAUSA ACEVICHADA - \$14.900

Causa de la casa, acompañada de ceviche mixto en salsa de ají amarillo.

PULPO AL OLIVO - \$14.900

Finas laminas de pulpo, marinadas en aceite de oliva, cebolla morada punto de limón de pica y cilantro, bañada con crema de oliva.

CAUSA DE JAIBA - \$15.900

Causa fría de papas con pasta de ají amarillo, limón de pica y aderezo de la casa, rellena con carne de jaiba y palta.

CAMARONES EN SALSA MARACUYÁ - \$15.900

Camarones apanados en panko fritos, acompañados de un pure de papas y bañadas en una salsa de maracuyá con una mini ensalada de la estación.

PASTAS

RISOTTO VEGETARIANO - **\$13.900**

Arroz arbóreo preparado en emulsión de ají amarillo y verduras de la estación.

FETUCCINI DE MARISCOS - **\$15.900**

Nido de fetuccini con emulsión de ají amarillo a la huancaína con pulpo y calamar.

FETUCCINI DE CAMARONES - **\$14.900**

Nido de fetuccini con emulsión de ají amarillo a la huancaína y camarón.

RISOTTO FRUTOS DEL MAR - **\$14.900**

Suave risotto, arroz italiano con calamares pulpo y camarones en emulsión de ají amarillo.
Un clásico de nuestra fusión.

RISOTTO DE LOMO SALTEADO - **\$14.900**

Arroz arbóreo preparado en emulsión de ají amarillo y arvejas,
corte de filetes salteados tradicional de la casa.

RISOTTO A LOS DOS PUNTOS - **\$15.900**

Cortes de filete y asado de tira en sus respectivos puntos, bañados en reducción con
apetitoso risotto de champiñones estilo Ramses.

RISOTTO DE FILETE Y CHAMPIÑÓN - **\$15.900**

Filete a la plancha acompañado de risotto de champiñones y bañado en salsa
de champiñones a la crema y oporto.

ENJOY PERU

AJÍ DE GALLINA - \$13.900

Pechuga de pollo deshilachada sobre una base de crema de ají amarillo con papas sancochadas, lechuga, huevo duro y arroz blanco.

ARROZ CON POLLO - \$13.900

Tradicional plato peruano, pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz verde al cilantro con choclo arveja y pimentón rojo, salsa criolla y huancaína.

CHAUFA DE VERDURAS - \$13.900

Arroz salteado con verduras de la estación, tortilla de huevo y cebolla.

SUDADO DE PESCADO - \$14.900

Clásica sopa peruana con pescado de temporada, cebolla, tomate, yuca y cilantro.

ARROZ CON MARISCOS - \$14.900

Arroz cocido en caldo de crustáceos, coral y ajíes con camarones, pulpo, calamares y salsa criolla.

CHAUFA TRES SABORES - \$14.900

Al estilo de arroz oriental, salteado de carne, pollo, camarón con especias de la casa, cebollín y tortilla de huevo.

FONDOS CARNES Y AVES

LOMO SALTADO - \$14.900

Cortes de lomo fino, salteado y dorado en fondo de wok, en una salsa especial de la casa, con cebolla y tomates en juliana, acompañado con arroz y papas fritas.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑÓN Y OPORTO - \$14.900

Pechuga de pollo a la plancha acompañada de puré de papas casero y bañada de salsa de champiñones al oporto.

POLLO EN SALSA ROQUEFORT - \$14.900

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada de puré casero de la casa y bañada en salsa roquefort e aros de cebolla frita.

SECO DE ASADO DE TIRA - \$16.900

Costillas de vacuno asadas, acompañadas de arroz blanco y porotos de la casa. Y salsa criolla.

TACU TACU DE FILETE - \$15.900

Masa homogénea de porotos y arroz, y de aderezos de la casa doradas y formadas en tacu tacu. Filete a la plancha y bañadas en salsa de mariscos.

GNOQUIS A LA HUANCAÍNA Y FILETE - \$15.900

Gnoquis de la casa preparados con una potente salsa de huancaína, filete a la plancha y mini ensalada surtida de la estación.

FILETE A LO MACHO - \$15.900

Filete a la plancha jugoso, rociado con una salsa de mariscos con un toque de picante, acompañado de arroz blanco.

FILETE A LA ANTIGUA - \$15.900

Filete a la plancha acompañada de papas chaucha salteadas con verduras y aceite de achote y bañado en salsa a las dos mostazas (granulada y dijón).

PIQUEOS DESDE TRUJILLO

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES - **\$24.900**

Deliciosa degustación de ceviches, pescado con crema de leche de tigre, mixto con crema de ají amarillo, ceviche con crema de rocoto, pulpo al olivo y leche de tigre.

JALEA MIXTA - **\$24.900**

Surtidos de pescados y mariscos marinados en salsa acevichada y acompañados en cama de camotes fritos, salsa criolla.

PIQUEO DE LA CASA - **\$24.900**

Pulpo al olivo, leche de tigre, causa de jaiba y camarones al panko en salsa de maracuyá.

MIX BY RAMSES - **\$24.900**

Combinación de ceviche mixto y chicharrón de mariscos.

PLANCHA DE MARISCOS - **\$24.900**

Surtidos de mariscos marinados en salsa de la casa, apanados en panko, servidos en plancha de hierro fundido con verduras salteadas y bañadas en leche de tigre de ají amarillo en ajonjolí.

PIQUEO MARINO - **\$24.900**

Tiradito de pescado del día, pulpo al olivo, causa de camarón, camarones crocantes dorados en panko y salsa de maracuyá, y pescados crocantes dorados en panko, bañados en salsa de huancaína.

PIQUEO MIXTO - **\$24.900**

Chicharrón de pollo, chicharrón de pescado, ceviche mixto, leche de tigre, anticuchos de carne al plato.

DEGUSTACIÓN DE CAUSA Y LECHE DE TIGRE - **\$24.900**

Causa de jaiba, pulpo, pescado a la plancha, jaiba y leche de tigre en emulsión de ají amarillo.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO A LO MACHO - \$14.900

Pescado del día presentada en poderosa salsa de mariscos al punto de ajíes, acompañado de arroz blanco y papas al vapor.

PICANTE DE CAMARÓN - \$14.900

Camarón en salsa de ají, alverjas, papas al vapor y acompañado de arroz blanco.

PARIHUELA - \$14.900

Pescado del día, calamares camarones y pulpo, en una sopa con ají choclo, fondo de la casa, adornados con choros y almejas en concha.

TACU TACU DE MARISCOS - \$15.900

Masa homogénea de porotos y arroz, y de aderezos de la casa doradas y formadas en tacu tacu. Bañadas en salsa de mariscos, camarón, calamar y pulpo.

SALMÓN FUSIÓN - \$15.900

Salmón a la plancha, causas amarillas frías y ensalada refrescante, puede ser acompañado de salsa huancaína para un resultado más tradicional o con salsa de maracuyá, para un plato agridulce inolvidable.

CONGRIO MARINO - \$16.900

Apetitoso congrio, rebozado en crujiente tempura de ají amarillo, presentado con risotto de mariscos y salsa criolla.

GNOQUIS A LA HUANCAÍNA - \$14.900

Gnoquis de la casa preparados con una potente salsa de huancaína. Mariscos, pescado a la plancha y salsa criolla.

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO - \$3.990

Su origen se remonta hasta hace dos siglos, donde su nombre original era Manjar Real del Perú.
Un postre que no puedes perder de vista.

MOUSSE DE MARACUYÁ - \$3.990

Un mousse típico de la gastronomía brasileña que lleva crema de leche, leche condensada y jugo concentrado de maracuyá

CREMA VOLTEADA - \$3.990

Un postre muy querido por grandes y chicos.
Lleva ingredientes típicos de la repostería peruana como huevos, leche evaporada, leche condensada y esencia de vainilla

TORTA TRES LECHEs - \$3.990

Tres tipos distintos de leche: leche condensada, leche evaporada y crema de leche.

COMBINADO (CLÁSICO) - \$3.990

Arroz con leche y mazamorra morada, al puro estilo Limeño.



¿KUSISQA
RIKUYUS
QAYMANTA?

que bueno poder verte
nuevamente.



sabores directos de Trujillo, made in Talca



BICENTENARIO
PERÚ 2021