

" 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 :

CEVICHES

* ORGIA DE MARISCOS INDIVIDUAL	\$ 9.900
* ORGIA DE MARISCOS PARA CUATRO	\$ 29.900
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	\$ 9.900
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	\$ 9,900
Cebolla morada, glaseado con naranja y pisco, choclo peruano, maiz cancha.	
* CEVICHE ATUN NIKEI	\$ 10,900
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. Tambien puede pedirlo de la forma clasica.	
* CEVICHE A LA DIABLA	\$ 9.900
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 unico. de pulpo, calamar, camarones, ostiones, salmón, limón pica, choclo, maíz cancha, cebolla morada, cilantro.	
* TRILOGIA DE CEVICHES.	\$ 12.900
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	\$ 9,900
Lechuga , palta, queso de cabra , tomate, carne de centolla en salsa de ceviche.	
* TRATTORIA ANDINA	\$ 6.900
Lechugas hidropónica, Salmon ahumado, quinoa perlada, Esparragos, pimiento soasado, 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, merken ahumado.	
* CUATRO QUESOS	\$ 8,900
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 (FILETE)	\$ 8,900
Todo un clásico , la crema a la huancaina, y nuestro lomo saltado clásico .	
* RAVIOLES RELLENO DE CARNE MECHADA	\$ 8.900
En salsa Pomodoro.	
* SORRENTINOS RELLENOS DE JAIBA	\$ 8.900
Fina salsa de mariscos	
* 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 CAMARON SALTEADO 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 Mozarella, 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 (FILETE) \$ 9.900

Cremoso risotto en típica crema a la huanquina y , acompañando un delicioso lomo saltado tradicional limeño.

* MERLUZA AUSTRAL CROCANTE Y RISOTTO CLASICO \$ 9.900

Roseada con una salsa casera de mariscos con ají amarillo y especias Peruanas.

* RISOTTO DE PALTA y SALMON UNTADO EN SALSA DE MARACUJA \$ 10.900

Una elección para el buen gourmet, la combinación es toda una experiencia, los ingredientes combinan perfectamente, risotto de palta y salmón barnizado en salsa de maracuyá.

RECOMENDACIONES DEL CHEF

* ALLPAQA PACHAMANQUERA

\$ 9.900

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

\$ 13,900

Nuestro insuperable pulpo aderezado en especias peruanas, a la parrilla acompañando de papas rusticas y verduras salteadas, servido en una parrilla ardiente.

* CORDERO PATAGONICO

\$ 10,900

Uno de las 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 NORTEÑO DEL PERU

\$ 10,900

Aderezado al estilo del norte peruano con salsa al cilantro acompañados de porotos, yucas fritas y sarza criolla

* LOMO SALTADO (FILETE)

\$ 9.900

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 HUANCAINA

\$ 9,900

una combinación insuperable.

* GARRON DE CORDERO DE LA TRATTORIA

\$ 11,900

Marinado y cocido lentamente al Carmenere, acompañado de un risotto silvestre de hongos .

SANDWICHES EN MARRAQUETA

* ASADO DE TIRA

\$ 7,900

Cocinado a fuego lento c/ vino tinto, con queso Mozzarella y Roquefort + papas fritas, lechuga y tomates

* PULPO PARRILLERO

\$ 7,900

Pulpo marinado c/especies peruanas, Mozzarella, verduras Salteadas y papas rusticas

* LOMO SALTADO (FILETE)

\$ 7,500

Trozos de Filete salteados al Wok, con cebolla y tomate, Lechuga, palta, queso Mozzarella y papas fritas.

* ANIBAL PINTO MARINO

\$ 7,500

Reineta frita, tomate, sarza criolla acevichada, queso Mozzarella Y papas fritas.

* COSTILLA DE CERDO NIKEI

\$ 7,500

Costilla caramelizada con salsa Nikei agridulce, acompañado con camote frito y sarza criolla

* POLLO CROCANTE

\$ 6,900

Pechuga de pollo apanada, tomate, lechuga, Mozzarella y papas

* FILETITO LIGHT O GRILL	\$ 6,900
Pollo a la plancha o grillado, tomate, lechuga, palta, queso Mozzarella y papas fritas	
* PESCADA REINA	\$ 6,900
Merluza frita criolla, Mozzarella, lechuga y papas fritas	
<u>DULCES</u>	
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.500
clásica receta peruana con merengue al Oporto.	
CHESSECAKE NOVOANDINO	\$ 4.900
Relleno de quinoa y bañado con una salsa reducida de frambuesa, arandanos y frutilla.	
TIRAMISU DE LA CASA	\$ 4.900
Biscotelas bañadas en almíbar de café de amazonas - Perú, relleno de queso crema, yemas de huevo y licor de café.	
CHESSECAKE DE MARACUYA	\$ 4.900
Un clásico imperdible.	
<u>VINOS</u>	
VALDIVIESO VARIETAL	\$ 7.900
Chardonay y Cabernet 750 cc	
Copa	\$ 3.000
CHATEAU LOS BOLDOS RESERVA 750 cc	\$ 12.500
CHATEAU LOS BOLDOS RESERVA 375 cc	\$ 7.000
<u>TRAGOS</u>	
APEROL ó RAMAZOTTI	\$ 4.000
MOJITOS	\$ 4.000
KIT ROYAL	\$ 3.500
<u>PISCO SOUR</u>	
CATEDRAL (Pisco Peruano)	\$ 5,900
CLASICO	\$ 4,500
CATEDRAL (Pisco Chileno)	\$ 5,000
CLASICO	\$ 4,000
<u>JUGOS FRUTAS Y LIMONADAS</u>	\$ 3.000
<u>CERVEZAS</u>	
AUSTRAL VARIEDADES	\$ 4.500
KUNSTMANN VARIEDADES	\$ 4.500
BUDWEISSER	\$ 3.500
CUSQUEÑA	\$ 3.000
<u>CHAMPAN</u>	
J.P.CHENET	\$ 19.000
CHATEAU LOS BOLDOS	\$ 19.000
VALDIVIESO (Rosé, Moscato, DemiSec, Brut)	\$ 13.000
AMBASSADOR (Rosé, Brut)	\$ 9.500
COPA CHAMPAGNE	\$ 3.000
<u>CERVEZAS ARTESANALES</u>	
AMBAR ALE CERROS DE CHENA 500 cc	\$ 4.000
RUBIA POPULAR CERROS DE CHENA 500 cc	\$ 4.000
INDIA PALE ALE CERROS DE CHENA 500 cc	\$ 4.000
<u>BEBIDAS</u>	
COCA COLA, SPRITE, FANTA 330 cc (LATAS)	\$ 2.000
MINERAL CACHANTUN 500 cc	\$ 2.250
MINERAL PORVENIR 330 cc	\$ 2.000