

" 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, Garzones 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 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, maíz 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. También puede pedirlo de la forma clásica.
- * **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 único. de pulpo, calamar, camarones, ostiones, salmón, limón pica, choclo, maíz cancha, cebolla morada, cilantro.
- * **TRILOGIA DE CECIVICHES.** **\$ 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, 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, 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 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 (FILETE) \$ 9,900**
Cremoso risotto en típica crema a la huancaina 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, tomatre, 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