



HOTEL PARACAS
RESORT
PARACAS

THE
LUXURY
COLLECTION

RESTAURANTE BALLESTAS

AV. PARACAS 173, PARACAS
ICA, PERÚ

ENTRADAS STARTERS

El **pulpo al olivo** es una de las entradas más populares de la cocina Nikkei (comida fusión del Perú y Japón), creado por la conocida cocinera Rosita Yimura y tiene como uno de sus principales ingredientes a las aceitunas negras.

The **olive octopus** is one of the most popular entries of Nikkei cuisine (fusion food of Peru and Japan) that was created by the well-known cook Rosita Yimura, and which has the black olives as one of its main ingredients.

PULPO A LA CHALACA S/ 58

CHALACA OCTOPUS

Cebolla roja, ají limo, choclo, culantro, limón.

Red onion, lemon drop chili, corn, coriander, lemon.

CEVICHE CHALANERO S/ 59

CHALANERO CEVICHE

Pesca del día, leche de tigre, rocoto, camote, chicharrón de calamar.

Catch of the day, lemon marinated sauce, rocoto chili, sweet potato, breaded squid.

ANTICUCHO DE LOMO S/ 59

LOIN ANTICUCHO

Servido con papas doradas, choclo salteado al chimichurri.

Served with golden potatoes, chimichurri sautéed corn.

CAUSA CON TARTAR S/ 46

TARTARE WITH CAUSA

Salmón, palta, ajonjolí, salsa acevichada.

Salmon, avocado, sesame, lemon marinated sauce.

PULPO AL OLIVO DE ROSITA YIMURA S/ 47

ROSITA YIMURA OLIVE OCTOPUS

Aceite de oliva, limón, tocino, culantro, mayonesa de aceitunas y tostadas.

Olive oil, lemon, bacon, coriander, olive mayonnaise and toasts.

TIRADITO A LA CREMA DE AJÍ AMARILLO S/ 58

YELLOW CREAMY PEPPER TIRADITO

Pesca del día, leche de tigre, ají amarillo, ají limo, choclo y camote.

Catch of the day, lemon marinated sauce, yellow chili, lemon drop chili, corn and sweet potato.

El precio adicional de pan es de S/ 9. Adicional de S/ 49 en paquetes.
Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios.
Additional price of bread is S/ 9. Additional charge of S/ 49 in packages.
All prices include 18% VAT and 10% service charge.

ENTRADAS STARTERS

PASTEL DE CHOCLO S/ 47

CORN CAKE

Relleno de carne, queso Edam, bañado en salsa de hongos.

Meat stuffed, Edam cheese, covered with a mushrooms sauce.

ENSALADA DE PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA S/ 48

GRILLED CHICKEN BREAST SALAD

Lechuga, choclo, palmito, palta, tomate y

vinagreta de aceite de oliva.

Lettuce, corn, palm heart, avocado, tomato and

olive oil vinaigrette.

CONCHAS A LA PARMESANA S/ 57

PARMESAN SCALLOPS

Toques de limón, salsa inglesa, tabasco y

queso Parmesano.

Lemon dash, Worcester sauce, tabasco sauce and

Parmesan cheese.

CARPACCIO DE LOMO S/ 54

LOIN CARPACCIO

Láminas de lomo, aceite de oliva, pimienta, alcaparras,

queso Grana y rúcula.

Loin, olive oil, pepper, capers, Grana cheese and arugula.

ENSALADA DE MARISCOS Y PALLARES NATIVOS S/ 46

SEAFOOD AND LIMA BEAN SALAD

Espárragos, alcachofa, palta, pimienta piquillo y rúcula bebé.

Asparagus, artichoke, avocado, piquillo pepper and baby arugula.

CREMA DE ESPÁRRAGOS S/ 29

ASPARAGUS CREAM

Poro, mantequilla, crema de leche y crutones.

Leek, butter, cream and croutones.

El precio adicional de pan es de S/ 9. Adicional de S/ 49 en paquetes.

Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios.

Additional price of bread is S/ 9. Additional charge of S/ 49 in packages.

All prices include 18% VAT and 10% service charge.

FONDOS

MAIN COURSES

El **pallar nativo** tiene una genética oriunda de cientos de años, solo crecen en esta región y su coloración es única.

Native pallar has a genetic origin of hundreds of years, only grow in this region and its coloration is unique.

SECO DE OSSOBUCO S/ 60

STEW OSSOBUCO

Estofado con culantro, cerveza negra, servido con guiso de pallares y arroz blanco.

Stew with coriander, dark beer, served with lima beans stew and white rice.

RISOTTO DE MARISCOS S/ 62

SEAFOOD RISOTTO

Pulpo, langostino, calamar, ají peruano y chalaquita con choclo.

Octopus, prawns, squid, Peruvian pepper and chalaquita with corn.

POLLO BEBÉ S/ 59

BABY CHICKEN

Al horno con romero, mostaza de Dijon, espárragos, zucchini y puré de papa.

Baked with rosemary. Dijon mustard, asparagus, zucchini and mashed potatoes.

TACU TACU DE PALLARES S/ 65

CON PICANTE DE MARISCOS

LIMA BEANS AND SEAFOOD TACU TACU

Mariscos bañados en salsa de ají, acompañado con tacu tacu.

Seafood covered with peppers sauces and tacu tacu.

LOMO SALTADO S/ 59

SAUTEED BEEF TENDERLOIN

Salteado con cebolla, tomate, salsa de soya, papas amarillas fritas y arroz con choclo.

Onion sautéed, soy sauce, fried yellow potatoes and rice with corn.

El precio adicional de pan es de S/ 9. Adicional de S/ 49 en paquetes.
Precios incluyen el 18% de I.G.V. y el 10% de servicios.
Additional price of bread is S/ 9. Additional charge of S/ 49 in packages.
All prices include 18% VAT and 10% service charge.

FONDOS
MAIN
COURSES

SUDADO DE PESCADO S/ 62

FISH COWDER

Filete de pescado cocido con ají panca, caldo de cangrejo Popeye y culantro.

Stewed fish fillet with Peruvian yellow pepper, Popeye crab stew and coriander.

ARROZ CON PATO S/ 59

RICE AND DUCK

Guisado en culantro, arroz meloso, zapallo loche y salsa criolla.

Stew with coriander, creamy rice, loche pumpkin and creole sauce.

AJÍ DE GALLINA S/ 49

SPICED SHREDDED HEN

Salsa de ají amarillo, papas sancochadas, aceitunas, pecanas y arroz.

Creamy yellow chili, boiled potatoes, olives, pecans and rice.

ADOBO DE CERDO S/ 58

PORK MARINADE

Marinado con chicha de jora, ají colorado, servido con yucas fritas y chalaquita de rocoto.

Marinade with chicha de jora, red pepper, served with fried cassavas and red pepper chalaquita.

CAU CAU DE VONGOLE Y PESCA DEL DÍA S/ 61

CLAM AND CATCH OF THE DAY CAU CAU

Guiso con ají amarillo, concentrado de vongole, papa, hierba buena y arroz con choclo.

Stew with yellow pepper, clam concentrate, potato, peppermint and rice with corn.

LOMO GRILLADO S/ 62

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Con risotto de hongos, perejil, queso Parmesano y aceite de oliva.

With mushrooms risotto, parsley, Parmesan cheese and olive oil.