



HOTEL PARACAS
RESORT
PARACAS

THE
LUXURY
COLLECTION

RESTAURANTE BALLESTAS

AV. PARACAS 173, PARACAS
ICA, PERÚ

ENTRADAS STARTERS

La **conchas de abanico** son de criadero y cultivadas en la Reserva Nacional de Paracas.

Scallops are from oyster beds and farming in Paracas National Reserve.

PASTEL DE CHOCLO S/ 47
CORN CAKE

Relleno de carne, salsa de champiñones, queso Parmesano y hongos porcon.

Meat stuffed, mushrooms sauce, Parmesan cheese and porcon mushrooms.

SASHIMI DE SALMÓN Y PONZU S/ 58
SALMON AND PONZU SASHIMI

En salsa Nikkei, palta, wakame, culantro y rocoto.

Nikkei sauce, avocado, wakame, coriander and red pepper.

ENSALADA DE VEGETALES Y QUESO DE CABRA S/ 47
VEGETABLES AND GOAT CHEESE SALAD

Zucchini, espárragos, palta, tomate, berros, pecanas, aceitunas y albahaca.

Zucchini, asparagus, avocado, tomato, watercress, pecans, olives and basil.

PULPO A LA PARRILLA S/ 49
GRILLED OCTOPUS

Puré de pallares en salsa de chorizo español.

Mashed lima beans in Spanish sausage sauce.

CEVICHE DE CARRETILLA S/ 59
CARRETILLA CEVICHE

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

Catch of the day, yellow pepper lemon marinated sauce, sweet potato, corn and breaded octopus.

CREMA DE ESPÁRRAGOS S/ 29
ASPARAGUS CREAM

Poro, mantequilla, crema de leche y crutones.

Leek, butter, cream and croutones.

ENTRADAS STARTERS

CARPACCIO DE PULPO S/ 52
OCTOPUS CARPACCIO

Láminas de pulpo, rúcula bebé, pimentón, alcaparras, perejil y ajo crocante.
Octopus slices, baby arugula, peppers, capers, parsley and crispy garlic.

CAUSAS Y CONCHAS S/ 52
CAUSAS AND SCALLOPS

Al wasabi, palta, chalaquita de rabanito y cebolla china.
Wasabi, avocado, radish chalaquita and green onion.

MOLLEJAS DE TERNERA S/ 49
VEAL GIZZARDS

Con cremoso poro, jugo de carne, rúcula y tomillo.
With creamy leek, meat juice, arugula and thyme.

TARTAR DE SALMÓN S/ 48
SALMON TARTARE

Marinado con aceite de oliva, ajonjolí, culantro, palta, crema de lima y galletas de pimentón.
Olive oil marinated, sesame, coriander, avocado, lime cream and pepper crackers.

CEVICHE CALIENTE AL PISCO S/ 59
HOT PISCO CEVICHE

Langostino, pulpo, pescado, calamar, flambeados al pisco con leche de tigre caliente y yucas fritas.
Prawn, octopus and squids, pisco and hot lemon marinated sauce flambé and fried cassavas.

FONDOS

MAIN COURSES

El **lomo saltado** es uno de los platos más representativos de la gastronomía peruana, su origen data de finales del siglo XIX, cuando un grupo de inmigrantes chinos llegaron a Perú trayendo consigo su sazón, sus ingredientes y el uso del wok.

Lomo saltado (sautéed beef tenderloin) is one of the most representative dishes of Peruvian cuisine, its origin dates from the late nineteenth century, when a group of Chinese immigrants arrived in Peru bringing with them its seasoning, its ingredients and the wok use.

SALMÓN CON GNOCCHI DE PAPA Y ZAPALLO S/ 63
SALMON WITH POTATO AND PUMPKIN GNOCCHI
Queso Manchego, salsa de chupe de cangrejos y perejil.
Manchego cheese, crabs and parsley chupe sauce.

LOMO SALTADO S/ 59
SAUTEED BEEF TENDERLOIN
Cebolla, tomate, salsa de soya, papas amarillas fritas y arroz con choclo.
Onion, tomato, soy sauce, fried yellow potatoes and rice with corn.

PICANTE DE MARISCOS S/ 65
SPICY SEAFOOD
Bañado en salsa de ajíes con tacu tacu de pallares.
Covered with peppers sauce and beans tacu tacu.

OSSOBUCO S/ 61
Estofado con hongos porcon y pastel de papa con crema de poro.
Stewed with porcon mushrooms and potato pie with leek cream.

ARROZ CON PATO S/ 59
RICE WITH DUCK
Guisado en culantro, arroz meloso, zapallo loche, cerveza negra y chalaca.
Coriander stewed, creamy rice, loche pumpkin, dark beer and chalaca.

PESCADO AI HORNO Y ESTOFADO DE LENTEJAS S/ 63
BAKED FISH AND LENTILS STEW
Con prosciutto, rúcula y rabanito encurtido.
With prosciutto, arugula and pickled radish.

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**

POLLO BEBÉ S/ 59
BABY CHICKEN

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

Rosemary, Dijon mustard, asparagus, zucchini and mashed potatoes.

CARRILLERAS AL VINO BORGONA S/ 66
BURGUNDY WINE BEEF CHEEK

Raviolos de choclo, mantequilla de salvia y queso parmesano.

Corn ravioli, sage butter and Parmesan cheese.

ENTRAÑA A LA PARRILLA S/ 69
GRILLED SKIRT STEAK

Risotto de espinaca, berros bebés, pecanas y queso Grana.

Spinach risotto, watercress baby, pecans and Grana cheese.

RISOTTO NORTEÑO S/ 62
NORTHERN RISOTTO

Pescado, calamar, pulpo, langostino, ají amarillo, risotto al culantro y chicha de jora.

Fish, squid, octopus, prawn, yellow pepper, coriander risotto and chicha de jora.

PESCA DEL DÍA S/ 63
CATCH OF THE DAY

Raviolos rellenos de alcachofa, poro, cebolla china y queso Parmesano.

Artichoke stuffed ravioli, leek, green onion and Parmesan cheese.