

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### **Costa**

Crocante de calamar, bonito y dashi de leche de tigre.

### **Sierra**

Crema de choclo con queso y uchucuta.

### **Selva**

Paiche curado con emulsión de ají dulce y marañón.

Conchas de Paracas con palta.

Ceviche del día.

Chicharrón de atún.

Crema de papa y hongos.

Fideuá de calamares.

Asado de tira 50 hrs y batido de pallares.

Paletas de frutas de estación.

Lúcuma y chocolate.

S/ 220

LA COCINA  
DE  
RAFAEL  
PIQUERAS

### **MI PROPUESTA**

Una cocina honesta y moderna, sin perder de vista la tradición.

### **LOS INSUMOS**

Los mejores productos del Perú.

### **LO QUE APORTO**

La experiencia de haber trabajado en algunas de las mejores cocinas del mundo.

Mis ganas de seguir viajando y aprendiendo.

### **MI RETO EN MARAS**

Que la experiencia gastronómica sorprenda, divierta y guste.

Que mi cocina evoque recuerdos y que genere nuevas sensaciones.



Rafael Piqueras Bertie

## ENTRADAS

<b>Pastel de choclo</b> Relleno de colita de buey y salsa de hongos Porcón.	S/	36
<b>Causa de centolla</b> Causa, centolla, aioli de wasabi, salsa cevichera de rocoto.	S/	36
<b>Pulpo a las brasas con yuca al carbón</b> Hummus de choclo y aceituna tacneña.	S/	42
<b>Gazpacho de palta y conchas Paracas</b> Aguaymanto, quinua pop, rabanitos y cushuro.	S/	42
<b>Ceviche carretillero</b> Pesca del día, pulpo y los secretos de la Sra. Peta.	S/	59
<b>Tartare de atún Nikkei</b> Con nori crujiente y ligera salsa de wasabi con palta.	S/	42
<b>Carpaccio de pulpo</b> Pimentón de la Vera, alcaparras, emulsión de aceitunas y crujiente de pimentón dulce.	S/	42
<b>Conchas cítricas</b> Con mantequilla de naranja y limón, ajo crocante y sabores tostados.	S/	42
<b>Chicharrón de atún</b> Atún a manera de sashimi, arroz crujiente con frío de palta y polvo de aceite de oliva.	S/	39
<b>Ensalada de quinua</b> Quinua, olluquito, uchucuta, muchame de alpaca y cremoso de choclo.	S/	36
<b>Mollejas</b> Cremoso de papa y mascarpone, jugo de carne y migas de beterraga.	S/	49
<b>Tiradito amazónico</b> Pesca del día, aji dulce y charapita, plátano crocante, lulo, cocona y leche de tigre.	S/	46
<b>Mini chupe de langosta</b> Terciopelo de habas, huevo poché y langosta en salsa de chupe en dos texturas.	S/	42

## FONDOS

<b>Pesca pollo</b> Coliflor y leche de almendras.	S/	69
<b>Aguadito de conchas</b> Jugoso aguadito con conchas y sabores caseros.	S/	59
<b>Careta de ternera</b> Cocida hasta al cansancio, orzo al funghi Porcón, parmesano y brotes.	S/	52
<b>Atún y polenta</b> Atún a la parrilla, polenta en 2 texturas, guiso de hongos, jugo de carne y emulsión de ajo blanco.	S/	52
<b>Paiche sabores del oriente</b> Caldo de cerdo, palmito, hinojo, arroz frito con plátano bellaco.	S/	69
<b>Fideuá de tinta de calamar</b> Calamares de anzuelo, conchas y aioli.	S/	52
<b>Osobucco con ravioles de alcachofa</b> Cocido por 50 horas, ravioles con cremoso de alcachofa y huacatay.	S/	56
<b>Cochinillo y carapulcra</b> Cochinillo confitado, carapulcra chancayana.	S/	62
<b>Cabrito sabores del norte</b> Cocido con paciencia, acompañado de un majado de yuca y loche.	S/	52
<b>Entraña con risotto de clorofila</b> A la parrilla, risotto verde con pistachos y queso grana.	S/	89
<b>Ravioles loche</b> Con ragout de careta y espuma de trufa blanca.	S/	42
<b>Arroz con pato</b> Arroz meloso y pato confitado con salsita criolla.	S/	66
<b>Asado de tira laqueado</b> Con sus jugos, cremoso de yuca y queso, virutas de espárragos y tomates asados.	S/	69