

# 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>Mollejas de ternera rostizadas</b><br>Puré de pallares, huevo de codorniz, mantequilla de trufas.   | S/ 49 |
| <b>Ceviche a las brasas</b><br>Pescado, langostino, conchas, pulpo, calamar, leche de tigre amarilla.  | S/ 59 |
| <b>Conchas Casma y citronela</b><br>Citronela, culantro, palta y trébol.                               | S/ 47 |
| <b>Atún y chicharrón de tapioca</b><br>Sashimi de atún, frío de palta, ponzu cítrica.                  | S/ 54 |
| <b>Tiradito pesca del día y pulpo</b><br>Pesca del día, rocoto, pulpo y cangrejo reventado.            | S/ 49 |
| <b>Ceviche de la Señora Peta</b><br>Pesca del día, pulpo y los secretos de la señora Peta.             | S/ 59 |
| <b>Pulpo a la parrilla</b><br>Chimichurri de pimientos, alcaparras, ajo crocante y hummus de garbanzo. | S/ 42 |
| <b>Crema de papa y vainilla</b><br>Con hongos, huacatay, huevo a baja temperatura, pan de quinua.      | S/ 42 |
| <b>Tartare de atún</b><br>Tartare de atún, kimchi de pepino dulce, palta, shizo.                       | S/ 42 |
| <b>Steak tartare</b><br>El clásico, frío de mostaza, cebollas deshidratadas, papas fritas.             | S/ 42 |
| <b>Conchas a las brasas</b><br>Mantequilla de cítricos, ajo crocante, kataifi.                         | S/ 42 |
| <b>Quinua pesto</b><br>Tomates al Jospes, burrata, aceite de oliva.                                    | S/ 39 |
| <b>Camarones de Camaná</b><br>Camarones a la parrilla, puré de habas, salsa de chupe.                  | S/ 43 |

## FONDOS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pesca del día y curry marino</b><br>Vongole, navajas, arroz basmati, espinacas al ajo.                      | S/ 69 |
| <b>Atún con puré de pallares y ajo blanco</b><br>Atún a la parrilla, guiso de hongos, hojas de mostaza morada. | S/ 52 |
| <b>Paiche a las brasas</b><br>Asado, concentrado de sudado, tapioca, carbón de yucas.                          | S/ 69 |
| <b>Black cod</b><br>Al horno, mirin, shoyu, miso, lentejas bebé.   | S/ 69 |
| <b>Aguja 50 horas</b><br>Cremoso de papas y cebollas rostizadas, espárragos, cebollines confitados.            | S/ 89 |
| <b>Cochinillo y peras</b><br>Cochinillo confitado, papas crocantes, pimentón dulce, peras al vino.             | S/ 65 |
| <b>Carrilleras y maíz</b><br>Ravioles de humita, choclitos bebé, poro confitado.                               | S/ 72 |
| <b>Suculento arroz con pato</b><br>Arroz meloso y pato confitado con salsita criolla.                          | S/ 62 |
| <b>Fideuá Anconera</b><br>Calamares, pulpo, conchas, alioli con ají limo.                                      | S/ 66 |
| <b>Entraña y papardelle al pesto</b><br>A la parrilla, papardelle al pesto, tomates confitados, queso Grana.   | S/ 96 |
| <b>Ravioles de pato al horno</b><br>En sus jugos de cocción y berros.  | S/ 59 |
| <b>Arroz con camarones</b><br>Colitas de camarones, huevo de corral, habas.                                    | S/ 62 |

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Costa

Sierra

Selva

Tiradito de pescado y pulpo

Sashimi de atún

Cachanga marina

Conchas y culantro

Mollejas y almendras

Black cod y lentejas

Aguja 50 horas

Degustación de las frambuesas

El chocolate

S/ 220