

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

## FONDOS

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