

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

Conchas Casma y leche de tigre Tres ajíes ahumados, torrejitas de choclo infladas, criolla y oxalis.	S/ 46
Causa Nikkei Tartare de atún, conchas wasabi, y salsa spicy.	S/ 36
Tiradito con aceite de oliva Pesca del día, leche de tigre con aceite de oliva y palta quemada.	S/ 49
Tartare de carne Al cuchillo, frío de mostaza y grana padano.	S/ 42
Ceviche caliente Bacalao, conchas, pulpo, calamar, leche de tigre caliente y cebollas.	S/ 59
Pulpo a las brasas con yuca al carbón Hummus de choclo y aceituna tacneña.	S/ 42
Mollejas Cremoso de papa y mascarpone, jugo de carne y migas de pan de cítricos.	S/ 49
Ceviche de la Señora Peta Pesca del día, pulpo y los secretos de la Señora Peta	S/ 59
Tartare de atún Kimchi de pepino dulce, palta, shizo.	S/ 42
Conchas cítricas Mantequilla de cítricos, ajo crocante y kataifi.	S/ 44
Gozas de coditos de cerdo Puré de sarandaja y jugo de seco norteño.	S/ 39
Quinoa al pesto Tomates al Jospes, burrata, aceite de oliva.	S/ 36

FONDOS

Black cod Al horno, mirin, shoyu, miso, lentejas bebe.	S/ 69
Atún al curry Curry verde, navajas, pak choi, arroz basmati.	S/ 52
Ravioles loche Con ragout de careta y salsa de trufa blanca.	S/ 39
Suculento arroz con pato Arroz meloso y pato confitado con salsita criolla.	S/ 62
Cochinillo y tacu tacu Confitado, tacu tacu de pallares y salsita criolla	S/ 65
Paiche a la parrilla Ahumado, concentrado de sudado, ají negro ,tapioca y yucas.	S/ 69
Carrilleras y maíz Con pepián de choclo y cebollas quemadas.	S/ 72
Fideuá Anconera Calamares, pulpo, conchas, aioli con ají limo.	S/ 66
Entraña cacio e pepe A la parrilla, fetuccini a la pimienta y queso parmigiano reggiano siete años.	S/ 96
Arroz negro Al jospes, con calamares, morcillas y manzanas.	S/ 62
Pesca del día A la parrilla con leche de tigre caliente, vongole, arroz con choclo.	S/ 69
Cabrito al horno Puré de zapallo loche, queso de cabra, hongos de Porcon y jugos de cocción.	S/ 69

MENÚ DEGUSTACIÓN

Carne y quinua

Alfajor de cangrejo

Dumpling de paiche

Tiradito de pescado y palta quemada

Conchas de casma y leche de tigre

Mollejas y cremoso de queso

Ceviche caliente

Cachanga con erizos

Carrilleras y choclo

Black cod y lentejas

Paletas de estación

Chirimoya Catalina

S/ 220