

Cuando de alimentarse se trata un ceviche o un tiradito, son siempre el mejor modo para nutrir cuerpo y espíritu

## Entradas Frías

<b>Ceviche San Telmo</b>	35.00
Dados de pescado, langostinos, pulpa de cangrejo y conchas de abanico marinadas en zumo de limón y crema de ají amarillo	
<b>Ceviche de Pescado</b>	31.00
Pescado cocido al limón, sazonado con ají limo y acompañado con camote y choclo	
<b>Ceviche Mixto</b>	31.00
Mixtura de mariscos y pescado en su clásica receta	
<b>Tiradito al Ají Amarillo</b>	30.00
Pescado cortado en láminas, con zumo de limón y crema de ají amarillo. Acompañado de choclo y camote	
<b>Tiradito de la Casa</b>	32.00
Pescado cortado en láminas con aliño de limón y crema de rocoto. Acompañado de choclo y camote	
<b>Tiradito de Pescado</b>	31.00
Pescado cortado en láminas, en aliño de limón	
<b>Piqueo San Telmo</b>	48.00
Selección de tiradito al ají amarillo, tiradito de rocoto, pulpo al olivo, langostinos y calamares al olivar y conchitas a la chalaca	
<b>Pulpo al Olivo</b>	27.00
Pulpo en finas laminas, acompañado con crema al olivo	
<b>Cocktail de Langostinos</b>	36.00
Fresquíssimos langostinos servido con palta y bañado en salsa Golf	
<b>Palta Rellena de Pollo</b>	19.00
<b>Causa de pulpa de cangrejo</b>	24.00
<b>Conchitas a la chalaca</b>	25.00

Si no basta el sabor natural del mar es oportuno probar estos platillos, forjan al fuego: el mar y la tierra; el aire y la pasión por lo divino

## Entradas Calientes

<b>Piqueo del Pacífico</b>	43.00
Conchitas a la Parmesana, Uñas de Cangrejo, Calamares Fritos, Chicharrón de Pollo. (2 personas)	
<b>Brocheta Mar y Tierra</b>	31.00
Brochetas de pescado, langostino, lomo, pollo y champiñones. Acompañado de papas doradas.	
<b>Anticucho de Pescado</b>	30.00
En salsa picante. Acompañado de camote y choclo	
<b>Brochetas Thai</b>	26.00
Brochetas de pollo bañadas en salsa Teriyaki. Acompañado de papas doradas	
<b>Galopera de Champiñones</b>	22.00
Champiñones marinados en ají amarillo y gratinados.	
<b>Crêpe Florentina</b>	20.00
Crêpe rellena de pollo, jamón, champiñones, mozzarella y queso parmesano. Gratinado	
<b>Conchitas a la Parmesana</b>	24.00
Fresquíssimas conchas gratinadas con queso parmesano.	
<b>Tequeños de Queso</b>	13.00
<b>Tequeños de Lomo saltado</b>	18.00



*Las tentaciones se encuentran en todas partes.  
También en San Telmo, que tuvo como pecado original la carne.*

## Carnes

<b>Lomo San Telmo</b> Lomo con exquisita salsa de queso roquefort. Acompañado de risotto de champignones.	<b>34.00</b>
<b>Lomo a las Tres Pimientas</b> En salsa de pimientas negra, roja y verde. Acompañado risotto de espárragos y champiñones	<b>32.00</b>
<b>Solomillo Rossini</b> Filete de lomo, corte especial, con salsa de vino tinto y tomillo. Acompañado de fettucini a la crema con langostinos	<b>33.00</b>
<b>Solomillo Caprese</b> Filete de lomo, corte especial, con succulenta salsa de vino tinto. Acompañado de ensalada Caprese	<b>33.00</b>
<b>Filet Mignon</b>	<b>31.00</b>
<b>Pepper Steak</b>	<b>31.00</b>
<b>Lomo della Nonna</b> Dúo de medallones de lomo con dos salsas, de langostinos y de champiñones. Acompañado de Fettucini al Alfredo	<b>35.00</b>
<b>Lomo del Huerto</b> Enrollado de lomo con jamón serrano, queso y espinacas, en salsa al tomillo. Acompañado arroz primavera	<b>30.00</b>
<b>Lomo con Papas Fritas</b>	<b>29.00</b>
<b>Lomo Saltado</b>	<b>31.00</b>
<b>Lomo al Vino</b> Servido con puré	<b>29.00</b>
<b>Cabrito a la Norteña</b> En su clásica receta	<b>40.00</b>

*Si se trata de fusión, el Tacu-Tacu es el plato pionero:  
¡África encuentra el Perú!*

## Tacu-Tacu

<b>Tacu-Tacu a la Chorrillana</b>	<b>34.50</b>
Pescado al vapor, bañado con el clásico encebollado, sobre Tacu-Tacu de frejoles	
<b>Tacu-Tacu de Mariscos</b>	<b>33.00</b>
Tacu-Tacu de frejoles bañado con una sabrosa salsa de mariscos	
<b>Tacu-Tacu con Lomo Saltado</b>	<b>32.50</b>
<b>Tacu-Tacu con Sábana de Lomo</b>	<b>33.00</b>
En su receta clásica. Acompañado de huevo y plátano frito	

## Pastas

<b>Timbal de Langostinos</b>	<b>39.00</b>
Fettucini en salsa de langostinos. Gratinado	
<b>Ravioli con Ragú de Carne</b>	<b>25.00</b>
<b>Spaghetti Parisienne</b>	<b>27.00</b>
A la crema con champiñones, jamón y pollo deshilachado. Gratinado	
<b>Fettuccini al Alfredo</b>	<b>22.00</b>
A la crema con jamón	

## Cremas y Sopas

<b>Chupe de Langostinos</b>	<b>36.00</b>
Concentrado de langostinos, papa amarilla y arroz	
<b>Sopa a la Criolla</b>	<b>20.00</b>
Concentrado de lomo, fideos cabello de ángel y crema de leche	
<b>Dieta de Pollo</b>	<b>18.00</b>
Concentrado de pollo, fideos cabello de ángel, verduras y papa amarilla	

*Ligeras y golosas. Ensaladas para todos: quien está de prisa,  
quien sigue la eterna lucha contra la balanza y también para  
el goloso que no para hasta el final*

## Ensaladas

<b>Ensalada San Telmo</b>	<b>25.00</b>
Dados de pollo, langostinos, huevos de codorniz, alcachofa y tomate, servido en flor de alcachofa	
<b>Ensalada del Chef</b>	<b>19.00</b>
Mixtura de verduras frescas de la estación, coronado con langostinos, jamón y queso	
<b>Ensalada del Bosque</b>	<b>20.00</b>
Mixtura de lechugas, alcachofa, palmitos, palta, champiñones, pollo, tocino, tomate y huevos de codorniz	
<b>Cesar's Salad</b>	<b>17.00</b>
En su clásica receta internacional	
<b>Ensalada Mixta</b>	<b>16.00</b>
Mixtura de verduras frescas de la estación	

El mar ha inspirado desde siempre al hombre y la culinaria marina es grande como las tierras que los océanos bañan. Pescados y mariscos han recibido exquisitas interpretaciones en el Mediterráneo y en el Perú. Recetas que aquí proponemos con un toque muy San Telmo.

## Pescados y Mariscos

<b>Pescado Florentina</b>	<b>34.00</b>
A la plancha en nido de alcachofa, con salsa bechamel y espinacas, gratinada con mozzarella. Acompañado de papa natural	
<b>Pescado Poseidón</b>	<b>38.00</b>
Al vapor con langostinos y conchas en salsa de queso roquefort y crema de espinacas gratinado	
<b>Pescado a la Vasca</b>	<b>33.00</b>
A la plancha, con espárragos, pimientos, ajos y almendras salteadas, sobre salsa de champagne. Acompañado de arroz blanco.	
<b>Pescado Cabo Blanco</b>	<b>37.00</b>
Al vapor, con salsa de langostinos, conchas, pulpo y calamares al tomillo, con vino blanco. Acompañado de arroz blanco.	
<b>Pescado San Telmo</b>	<b>36.00</b>
A la plancha, sobre salsa de champagne, coronado con langostinos. Acompañado de arroz blanco.	
<b>Pescado a lo Macho</b>	<b>37.00</b>
A la plancha, cubierto en salsa de mariscos. Acompañado de papas al vapor	
<b>Pescado Meunière</b>	<b>33.00</b>
A la plancha, bañado en salsa inglesa y alcaparras. Acompañado con papas doradas	
<b>Pescado a la Milanesa</b>	<b>33.00</b>
Apanado. Acompañado de papas fritas	
<b>Pescado a la Chorrillana</b>	<b>33.00</b>
<b>Picante de Langostinos</b>	<b>36.00</b>
<b>Arroz con Langostinos</b>	<b>37.00</b>
<b>Arroz con mariscos</b>	<b>29.00</b>

Para aquellos que gustan de las carnes blancas pero no quieren renunciar al sabor de lo prohibido

## Aves

<b>Pollo San Telmo</b>	<b>29.00</b>
Filete de pechuga a la plancha, sobre una exquisita salsa pomodoro, gratinado. Acompañado de Cappelletti a la crema de espinacas.	
<b>Pollo al Estragón</b>	<b>26.50</b>
Filete de pechuga marinado con estragón, a la plancha, con espárragos y tomates gratinados. Acompañado risotto de champiñones	
<b>Pollo Florencia</b>	<b>29.00</b>
Filete de pechuga con relleno de champiñones, pimientos, espinacas y queso. Acompañado de cappelletti a la crema	
<b>Pollo Saltimbocca</b>	<b>26.00</b>
Filete de pechuga con jamón, dorado a la plancha y flameado con jerez. Acompañado de ravioli de carne a la crema	
<b>Pollo Cesar's</b>	<b>27.00</b>
Filete de pechuga a la plancha. Acompañado de ensalada Cesar's	
<b>Pollo Parisienne</b>	<b>27.00</b>
Filete de pechuga a la plancha con salsa de champiñones. Acompañado de spaguetti a la crema.	
<b>Pechuga de pollo a la plancha</b>	<b>29.00</b>
Acompañado de papas fritas	
<b>Arroz con Pato</b>	<b>40.00</b>
En su clásica receta	

3.00  
insumo de nuestra carta.  
lara \$1. 500 al plato.