

---

# POP-UP GALLERY TRAGALUZ

Pop Up Gallery es una propuesta innovadora del restaurante Tragaluz que busca promover el trabajo de diversos artistas. El proyecto reformula el significado de galería como espacio de exhibición, y crea una convivencia entre el arte y la gastronomía, complementándose ambas experiencias en una estimulación de todos los sentidos.

En su segunda edición, Mauricio Aguirre y Tragaluz inician un viaje de arte 100% peruano, donde tenemos a 10 artistas peruanos de arte contemporáneo. Participan:

Tragaluz restaurant's Pop-Up Gallery is an innovative project designed to promote the work of local artists. Redefining the concept of a gallery as an exhibition space, it enables art and food to coexist in harmony, complementing each other as they stimulate the senses.

For the second event, Mauricio Aguirre and Tragaluz have joined forces to create a 100% Peruvian art journey, featuring 10 contemporary national artists:

Miguel Andrade Valdez, Gabriel Acevedo (Galería 80mts2), Alberto Borea (Galería Lucía de la Puente), Jorge Cabieses (Galería Lucía de la Puente), Diego Fernandini (Galería Rottenslat), Jose Carlos Martinat (Galería Revolver), Jose Luis Martinat (Galería Lucía de la Puente), Jerry Martin (Galería Revolver), Mariu Palacios (Galería Ginsberg), Silvana Pestana (Galería Ginsberg)



RESTAURANTE  
*Tragaluz*

# COCTELERÍA DE LA CASA • HOUSE COCKTAILS

## Dirty

Gin - Vermut Bianco – Cebollitas perla – Limón  
Gin - Vermouth Bianco – Pearl onions - Lime

## Ruby Negroni

Pisco acholado – Aperol – Oporto – Toronja  
Pisco acholado – Aperol – Port – Grapefruit

## Molle – X

Vodka Absolut Elyx – Pimienta rosada – Romero – Naranja  
Elyx Absolut vodka – Pink pepper – Rosemary – Orange

## Margo

Bourbon – Algarrobina – Cynar – Mandarina  
Bourbon – Black carob syrup – Cynar – Tangerine

## Velvet Spritz

Select - Sauvignon blanc – Soda de granada y naranja  
Select – Sauvignon blanc – Pomegrante and orange soda

## MaryLuz's Blood

Vodka - Aperol – Mandarina – Tomate – Aji limo  
Vodka - Aperol – Tangerine - Tomate – Limo chili

## Capitán Sucio

Pisco quebranta La Diablada – Vermut Bianco – Olivas  
La Diablada quebrante Pisco – Vermouth Bianco - Olives

## Camila Fizz

Gin – Jerez – Manzanilla – Lima  
Gin – Sherry - Chamomile – Lime

## Cholo Mule

Pisco acholado Huamaní – Menta Serrana – Limón – Cerveza de kion  
Huamani Pisco – Andean Mint – Lime – Ginger beer

## Smoke

Cognac Martell VS – Amaretto – Piña – Anís Estrella  
Martell Cognac VS - Amaretto – Pineapple – Star anise

## Hada Morada

Chivas Extra – Aperol – Fernet – Limón - Lavanda  
Chivas Extra - Aperol – Fenet – Lime - Lavender



## ENTRADAS • STARTERS

### **Doble tartare de atún y salmón con emulsión acevichada**

Tuna 'n salmon double tartare with ceviche emulsion

---

L

### **Ceviche**

---

L

### **Tiradito de cabrilla, tumbo y apio**

Cabrilla "tiradito", tumbo fruit 'n celery

---

L

### **Ensalada de atún y citronella - juliana de verduras**

Tuna 'n citronella salad - fresh veggie julienne

---

G L

### **Almejas a la chalaca**

Clams in a onion 'n aji pepper sauce

---

L

### **Conchas a la parrilla, mantequilla negra y ajo crocante**

Black butter grilled scallops 'n crispy garlic

---

L

### **Causa escabechada de atún y langostinos**

Traditional Peruvian mashed potato topped with tuna 'n shrimp "Escabeche"

---

L

### **Pulpo anticuchero y tubérculos crocantes**

Grilled "anticuchero sauce" octopus 'n crunchy tubers

---



### Crab cakes - Ensalada Thai

Crab cakes - Thai salad

---

**L**

### Langostinos al curry rojo y piña brulée

Shrimp with red curry 'n brulée pineapple

---

**G**

### Tabbouleh de quinua con calamares a la parrilla

Quinoa tabbouleh with grilled calamari

---

**G L** \*Opcional | Optional: **V Ve**

### Carpaccio Tragaluz

Tragaluz-style beef carpaccio

---

**G** \*Opcional | Optional: **L**

### Mollejas de ternera a la parrilla, puré de arvejas y huevo frito

Grilled veal sweetbreads, green pea purée 'n sunny side up fried egg

---

**G L**

### Ensalada portobellos asados y piñones

Roasted Portobello mushrooms 'n pine nuts salad

---

**G V** \*Opcional | Optional: **Ve L**

## PLATOS DE FONDO • MAIN DISHES

### Charela con lentejas y cotequino

Charela fish with lentils and cotequino

---

L

### Atún, linguini al curry thai & vegetales salteados

Tuna, Thai curry linguini 'n sautéed vegetables

---

### Salmón a la parrilla, cous cous verde y yogurt

Gilled Salmon, green cous cous 'n yogurt

---

### Paiche asado, chorizo regional, platano biscocho y ensalada de chonta

Paiche fish (Amazon river fish), regional chorizo, banana 'n palm salad

---

G L

### Arroz con mariscos - conchas, langostinos, pulpo, almejas, calamar

Rice & Sea food - scallops, shrimp, octopus, clams 'n squid

---

G

### Bavette al limón con cangrejo y langostinos

Crab 'n shrimps lime bavette

---

L

### Tagliatelle y ragout de conejo, portobellos, cebolla perla

Rabbit ragout tagliatelle, portobello mushroom 'n pearl onion

---



**Caccio e pepe & entraña – Angus Pride, USA - 200 gr.**  
Cacio e pepe pasta 'n flanksteak – Angus Pride, USA - 200 gr.

---

\*Opcional | Optional: **V**

**Gnocchis rellenos de queso cuartirolo, salsa de tomate y trozos de feta**

Cuartirolo stuffed gnocchis, tomate sauce 'n feta chunks

---

**V**

**Magret de pato, higos y risotto de hongos trufados**

Duck magret, truffled mushroom 'n figs risotto

---

**L**

**Arroz con pato - pierna confit**

Duck 'n cilantro rice - duck confit

---

\*Opcional | Optional: **L**

**Lechon confitado, pure de berenjenas y espuma de ajo**

Suckling pig confit, aubergine purée 'n garlic foam

---

**G** \*Opcional | Optional: **L**

**Pollo al cilindro - Salsa anticuchera, tubérculos peruanos**

Barbecued chicken in a barrel – Anticuchera sauce 'n Peruvian tubers

---

**G**

**Cilindro de cola de buey al Pedro Ximenez, puré de papas trufado y foie gras sellado**

Pedro Ximenez braised oxtail cilinder, truffled mash potatoes 'n seared foie gras

---

\*Opcional | Optional: **L**

**Seco de asado de tira y pure de frejol fresco**

Braised roast in a "seco" sauce 'n fresh bean purée

---

**G**

### **Saltado Tragaluz**

Tragaluz traditional stir-fried flank steak


---



### **Hamburguesa Tragaluz**

Tragaluz-style Hamburger

---

\*Opcional | Optional:  

### **Entrecôte 500 gr - Angus Pride, USA**

Ribeye steak 500 gr - Angus Pride, USA

---



## POSTRES • DESSERTS

### Coulis de moras y frambuesas, queso de cabra y macarron

Blackberry 'n raspberry coulis, goat cheese 'n macaron

---

V

### Crème brûlée de pistacho

Pistachio crème brûlée

---

G V

### Suspiro de chirimoya

Traditional Peruvian dessert with custard apple

---

V

### Canoli relleno de lúcuma, helado casero de crema y aire de maracuyá

Lucuma Canoli, homemade panna ice cream 'n passion fruit air

---

V

### Mousse de chocolate especiado

Spiced chocolate mousse

---

V

### Barra de chocolate y peanut butter

Chocolate n' peanut butter bar

---

V





### Mini churros rellenos de manjar blanco

Mini churros stuffed with "manjar blanco" (dulce de leche)

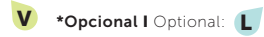
---



### Crumble de manzanas y arándanos, butterscotch y helado de leche

Apple 'n blueberries crumble, butterscotch sauce 'n milk ice cream

---



### Pie de limón Tragaluz

Tragaluz-style key lime pie

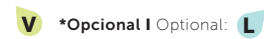
---



### Tarta de semillas de girasol y helado de canela

Sunflower seed tart and cinnamon ice cream

---



### Sorbetes & helados de la casa

Homemade Ice creams 'n sorbets

---

