

RESTAURANTE

Fragaluz

INFORMACIÓN DE ALERGIAS | FOOD ALLERGY INFORMATION

Algunos de nuestros alimentos contienen alérgenos. Por favor, contáctenos para más información y háganos saber si usted tiene alguna alergia o requerimientos dietéticos especiales.

Ciertos platos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento de la UE No. 1169/2011.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THERE OF ARE:

- (1) Cereales conteniendo gluten | Cereals containing gluten
- (2) Crustáceos | Crustaceans
- (3) Huevos | Eggs
- (4) Pescado | Fish
- (5) Maní | Peanuts
- (6) Soya | Soybeans
- (7) Leche | Milk
- (8) Nueces| Nuts
- (9) Apio | Celery
- (10) Mostaza | Mustard
- (11) Ajonjolí | Sesame seeds
- (12) Dióxido de azúfre y sulfitos | Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Lupin beans
- (14) Moluscos | Molluscs

ENTRADAS • STARTERS

Tartar de salmón, uva y palta - crocante de zucchini

Salmon, grape and avocado tartar - zucchini tempura

(3, 4, 6, 9, 10, 12)

S/ 45

Ceviche (4, 9)

S/ 60

Ceviche caliente de mero - croqueta de choclo

Warm ceviche of North Peruvian grouper - fresh corn croquette

(1, 4, 7)

S/ 87

Crudo de pesca ahumada, chips de papa nativa, salsa de ají amarillo - botarga

Raw smoked fresh fish tartar, native potato chips, yellow chili sauce - fish row

(4, 6, 8, 12, 14)

S/ 72

Ceviche de atún Nikkei, nori y aceite de ajonjolí

Nikkei tuna ceviche, nori seaweed and sesame oil

(4, 9, 11)

S/ 45

Causa de cangrejo, mayonesa acevichada, palta y rabanito

Traditional Peruvian mashed potato topped with crab, acevichada mayonnaise, avocado and radish

(2, 3, 4, 6, 8, 10, 12)

S/ 45

Ceviche de conchas y erizo

Sea scallops and sea urchin ceviche

(4, 6, 8, 9, 14)

S/ 59

Ceviche amazónico de Paiche - chonta, plátano y aguaymanto

Ceviche of amazonian Paiche - fresh palm heart, banana and golden berry

(4, 6, 8, 9)

S/ 49

Tabbouleh de quinua con calamares a la parrilla

Quinoa tabbouleh with grilled calamari

(9, 14)

S/ 47



PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS Y SERVICIOS. LA TARIFA EN MONEDA NACIONAL ESTÁ SUJETA AL TIPO DE CAMBIO DEL PAGO.

PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE CHARGE. RATE IN LOCAL CURRENCY MAY VARY ACCORDING TO THE EXCHANGE RATE

ENTRADAS • STARTERS

Langostinos al curry rojo - piña brulée
Shrimp with red curry - pineapple brulée

(1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 14)

S/ 45

Pulpo anticuchero y tubérculos crocantes
Grilled "anticuchero sauce" octopus and crunchy tubers

(6, 7, 12, 14)

S/ 54

Conchas a la parrilla, mantequilla de limón, quinua - ajo crocante
Lime butter, grilled sea scallops, quinoa - crispy garlic

(1, 6, 7, 12, 14)

S/ 55

Ensalada de "Stracciatella di bufala", higo tostado, hojas verdes y texturas orgánicas
"Stracciatella di bufala", toasted fig, green leaf mix and organic tomato salad

(7, 8, 12)

S/ 45

Croqueta de mero al ajillo - holandesa negra
North Peruvian grouper croquette - black hollandaise sauce

(1, 3, 4, 6, 7, 8, 12, 14)

S/ 30

Tacos de asado de tira desmechado, salsa de alcaparras y atún, chalaca apaltada

Braised roast in purple corn tacos, capers and tuna sauce - avocado and onion "chalaca"

(1, 4, 6, 7, 8, 10, 12)

S/ 35

Ensalada de verano, mezcla de hojas verdes, sandía grillada, pepino y ciruela - queso feta

Summer salad, green leaf mix, grilled watermelon, cucumber and plum - feta cheese

(7, 9, 12)

S/ 33



FONDOS • MAIN COURSE

Mero a la parrilla con chimichurri de ajo, hierbas y ají limo, papitas nativas y palta, ensalada verde

Grilled north Peruvian grouper with garlic, herbs and limo chili chimichurri, native potatoes and avocado - green salad

(4, 6, 7, 8, 10, 12)

S/ 94

Atún, spathettini casero al curry thai - vegetales salteados

Tuna, homemade spaghettini in thai curry sauce - sautéed vegetables

(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

S/ 76

Salmón a la parrilla, cous cous verde - ensalada de endivias y manzana verde

Grilled salmon, green cous cous - endives and green apple salad

(1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12)

S/ 82

Chuletón de paiche a la parrilla, chimichurri de sachatomate, ensalada de chonta y berros - puré de tubérculos andinos

Grilled paiche, tree tomato chimichurri, fresh palm and watercress salad - andean tubers purée

(4, 6, 7, 8, 12)

S/ 69

Arroz con mariscos - conchas, langostinos, pulpo y calamar

Rice and sea food - scallops, shrimps, octopus and squids

(2, 4, 6, 7, 8, 9, 14)

S/ 67

Mero rostizado, arroz meloso en base de cangrejo y conchas, aire de coral - chalaca de conchas

Roasted north Peruvian grouper, crab and sea scallops flavored rice, coral air - sea scallops and onions "chalaca"

(1, 2, 4, 6, 8, 14)

S/ 94

Pasta negra al jugo de erizo y pulpo - chalaca y aceite de albahaca

Sea urchin and octopus black pasta - onion and basil oil

(1, 3, 6, 7, 8, 14)

S/ 66



FONDOS • MAIN COURSE

Spaghetтини casero al pomodoro - stracciatella

Pomodoro homemade spaghetтини - stracciatella

(1, 3, 6, 7, 8)

S/ 74

Tortellini de ternera Stroganov, mascarpone y hongos de estación

Veal Stroganov tortellini, mascarpone and seasonal mushrooms

(1, 3, 6, 7, 8, 9)

S/ 81

Gnocchi verde con ragú de hongos porcón, portobellos y setas - tartufo blanco

Green gnocchi with mushroom ragu (porcon mushrooms, portobellos and fungi) - white truffle oil)

(1, 3, 6, 7, 8, 12)

S/ 70

Caccio e pepe y entraña - Angus Pride, USA

Cacio e pepe pasta and flanksteak - Angus Pride, USA

(1, 3, 6, 7, 8)

S/ 123

Saltado Tragaluz

Tragaluz traditional stir-fried flank steak, white rice and fries

(1, 6, 7, 8, 12)

S/ 84

Hamburguesa con queso cajamarquino, hongos de porcón y pepino encurtido hecho en casa

Tragaluz-style hamburger with regional cheese from Cajamarca, porcon mushrooms and homemade pickled cucumber

(1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

S/ 67

Pollo al cilindro con salsa anticuchera y tubérculos peruanos

Bbq chicken in a barrel with anticuchera sauce and Peruvian tubers

(6, 7, 8, 12)

S/ 62



FONDOS • MAIN COURSE

Magret de pato, higos con risotto de hongos trufados

Duck magret, truffled mushroom and figs risotto

(6, 7, 8, 12)

S/ 69

Arroz con pato a la sartén, crema de ajíes y chalaca

Traditional Peruvian duck and cilantro rice with yellow chili sauce

(6, 7, 8)

S/ 84

Cochinillo confitado, crema de durazno y salsa de frutos secos con ensalada de pera y rábano encurtido

Sickling pig confit, peach purée and dried fruits sauce with pear and pickled radish salad

(6, 8, 9, 10, 12)

S/ 89

Entrecote 500gr - Angus Pride, USA con pastel de cebolla

Ribeye steak 500gr - Angus Pride, USA with onion gratin

(1, 6, 7, 8, 12)

S/ 152

Seco de asado de tira y puré de frejol fresco

Braised roast in "seco" sauce with fresh bean purée

(6, 7, 8, 9)

S/ 76

Ravioles de choclo y queso mascarpone, salsa de mantequilla y estragón con stracciatella di bufala

Corn and mascarpone ravioli, stracciatella di bufala with tarragon and butter sauce

(1, 3, 7)

S/ 55

