

El Rinconcito

6 platos experiencias

1 postre de la casa

Agua Premium

1 Jugo de Autor El Rinconcito

\$35.000

Rinconcito Lima Experiencia 7 Tiempos

1er Tiempo - Croquetas Limeñas

Descripción: Cremoso de ají amarillo, queso parmesano, pularda, salsa olivar y yema curada

2do Tiempo - Pulpo al Olivo

Descripción: Pulpo cocido en cocción lenta, chalaquita de apio, láminas de palta, togarashi, salsa olivar y quinua pock corn

3er Tiempo - Gyosas Peruvian

Masa de gyosa rellena de un clásico lomo salteado, emulsión de ají amarillo alimonado, cilantro macho, tuile de papa y aceite de cebollín.

4to Tiempo - Ceviche y Leche de Tigre

Pesca del día, mezcla de mariscos, leche de tigre vegetal de maíz morado, pock corn, puré de camote, cilantro macho y choclo baby.

5to Tiempo - Arroz y Mariscos

Descripción: Sofrito de 4 horas, sierra ahumada, arroz arbóreo, pulpo, ostión, pesca del día, camarón crispy, chalaquita, emulsión de ají amarillo alimonado y katsuobushi.

6to Tiempo - Huancaína y Lomo

Descripción: Pasta del día en tinta de calamar con salsa huancaína, lomo anticuchero, galleta de parmesano y cilantro macho.

7mo Tiempo - Postre

Descripción: (Sorpresa de postre para culminar la experiencia)

El Rinconcito



Experiencia a la Carta

Pulpo al Olivo

\$13.400

Slice de pulpo, aceite de oliva, apio, palta y salsa olivar

Tiradito Ahumado

\$12.400

Salmon curado, ají amarillo ahumado, leche de tigre, palta quemada, brotes y quinua suflada

Tiradito Temporal

\$11.900

Pesca del día, leche de tigre vegetal de maíz morado, tierra de maíz, chalaquita y quinua pock corn

Ceviche Caliente

\$12.900

Pesca del día asado en parrilla, leche de tigre de ají amarillo ahumado, puré de camote, tierra de maíz, aceite de cilantro y brotes.

Ceviche de la Casa

\$15.900

Pesca del día, camarón ecuatoriano, láminas de pulpo, crocante de calamar y chips de tubérculos

Croquetas Limeñas

\$11.900

Cre moso de ají amarillo, pular da, queso parmesano, salsa olivar, yema curada y brotes.

El Rinconcito



Experiencia a la Carta

Causa Sostenible

\$12.900

Masa de papa y remolacha alimonado, ceviche de pescado, chips de camote, cilantro macho, chalaquita, aceite de cilantro, emulsión de ají amarillo alimonado y salsa olivar

Causa y su Pulpin

\$13.400

Masa de papa y remolacha, chalaquita, pulpo a la parrilla, salsa olivar y brotes

Gyozas de Lomo Saltado

\$13.900

Masa de gyoza rellena de un clásico pino de lomo saltado, tuile de papa y emulsión de ají amarillo

Salmón Anticuchero

\$12.900

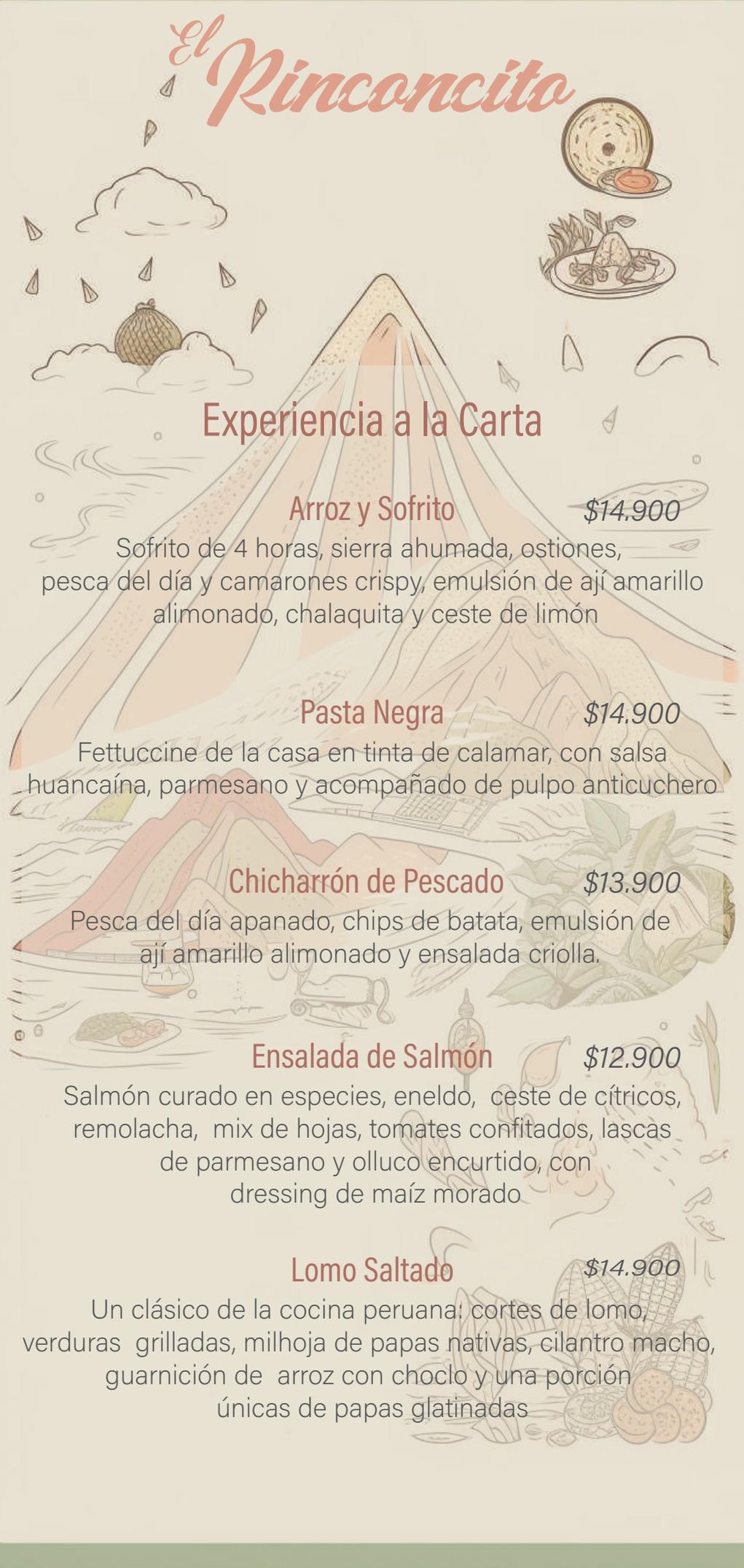
Cortes de salmón marinados en salsa anticuchera, papas rústicas y salsa de ocopa

Camarones Crispy

\$12.900

Camarones ecuatorianos, emulsión de ají amarillo y falso nido de arroz

El Rinconcito



Experiencia a la Carta

Arroz y Sofrito

\$14.900

Sofrito de 4 horas, sierra ahumada, ostiones, pesca del día y camarones crispy, emulsión de ají amarillo alimonado, chalaquita y ceste de limón

Pasta Negra

\$14.900

Fettuccine de la casa en tinta de calamar, con salsa huancaína, parmesano y acompañado de pulpo anticuchero

Chicharrón de Pescado

\$13.900

Pesca del día apanado, chips de batata, emulsión de ají amarillo alimonado y ensalada criolla.

Ensalada de Salmón

\$12.900

Salmón curado en especias, eneldo, ceste de cítricos, remolacha, mix de hojas, tomates confitados, lascas de parmesano y olluco encurtido, con dressing de maíz morado.

Lomo Saltado

\$14.900

Un clásico de la cocina peruana: cortes de lomo, verduras grilladas, milhoja de papas nativas, cilantro macho, guarnición de arroz con choclo y una porción únicas de papas glatinadas