



Perroquet restaurant





Panes Hechos en Casa S/ 10 por persona

***Homemade Bread** S/ 10 per person*

Descorche de Vino S/ 50 por botella

***Corkage Fee** S/ 50 per bottle*

Salones Privados

Private Parlors

Privado I S/ 750*

Private Parlor I S/ 750*

Privado II S/ 950*

Private Parlor II S/ 950*

*Los precios varían de acuerdo a la cantidad de personas

**Prices vary depending on the number of people*

Si tiene alguna alergia, déjenos saber

If you have any allergies, please let us know

Los precios incluyen impuestos y servicios

Prices include taxes and services



PARA EMPEZAR

To Begin With



Vegano /
Vegan



Vegetariano /
Vegetarian



Sin gluten /
Gluten free

Carpaccio de Lomo / *Beef Carpaccio*

S/ 63

Sobre tapenade de aceitunas verdes, aliño balsámico, queso azul y galletas de parmesano

Over green olive tapenade, balsamic dressing, blue cheese and parmesan crackers

Carpaccio de Salmón / *Salmon Carpaccio*

S/ 63

Con tartar de palta y conchas en aliño de limón. Aceite de oliva y dill

With avocado tartar and scallops in lemon dressing. Olive oil and dill



Carpaccio de Zuchinni / *Zucchini Carpaccio*

S/ 52

Huevo de codorniz, tartar de tomate y vinagreta de finas hierbas

Quail egg, tomato tartar and fine herb vinaigrette



Carpaccio de Berenjena / *Eggplant Carpaccio*

S/ 52

Tartar de tomate y vinagreta de limón

Tomato tartar and lemon vinaigrette





Trío de Tartar de Atún / *Tuna Tartar Trilogy*

S/ 63

Oriental con aceite de ajonjolí, soya fermentada y wasabi, acevichada con palta

Oriental with sesame seed oil, fermented soy and wasabi, acevichada with avocado



Causa Abierta / *Open Causa*

S/ 63

Con pescado acevichado

With acevichado fish

Pulpo Parrillero al Carbón / *Grilled Octopus*

S/ 65

En salsa anticuchera sobre puré de pallares, tomate con concassé y ensalada de berros

In anticuchera sauce over lima bean puree, tomato with concassé and watercress salad



Tiradito

S/ 79

Láminas de pescado, limón, ají limo, culantro, choclo, camote glaseado y pulpo

Fish slices, lemon, limo chili, coriander, corn, glazed sweet potato and octopus

Tiradito Crocante / *Crispy Tiradito*

S/ 79

Láminas de pescado sobre una cama de palta, limón, culantro, choclo, camote glaseado y calamares crocantes

Fish slices over avocado, lemon, cilantro, corn, glazed sweet potato and crispy calamari



Ceviche

S/ 82

Trozos de pescado, limón, ají limo, culantro, cebolla roja, choclo y camote glaseado

Fish fillet in bite size cuts, lemon, limo chili, coriander, onion, corn and glazed sweet potato





Parrilla Marina Artesanal /

S/ 86

Grilled Seafood Platter

Pescado, conchas, calamar, langostino, pulpo y papas doradas en mantequilla al ajo con perejil

Fish, scallops, calamari, shrimp, octopus and potatoes browned in garlic and parsley butter

Causa Frita

S/ 63

Con salmón ahumado en salsa de palta, alcaparras y germinados

With smoked salmon in avocado sauce, capers and sprouts



Parrilla de Vegetales y Champiñones /

S/ 57

Grilled Vegetables and Mushrooms

Con papas doradas

With skillet Potatoes



ENSALADAS

Salads



Ensalada Tres Corazones /

S/ 44

Three Hearts Salad

Alcachofa, palmito, lechuga romana, huevo de codorniz, pimiento piquillo, cebolla blanca, palta y vinagreta balsámica

Artichoke, hearts of palm, romaine lettuce, quail egg, piquillo bell pepper, white onion, avocado and balsamic vinaigrette

Ensalada Caesar's / *Caesar's Salad*

S/ 48

Trozos de pollo, lechuga romana, croutones, queso parmesano y clásica salsa de anchoas

Chicken pieces, romaine lettuce, croutons, parmesan cheese and classic anchovy sauce

Ensalada Niçoise / *Niçoise Salad*

S/ 52

Lomos de atún, aceituna negra, vainita, huevo, anchoas, cebolla blanca, papas doradas y vinagreta al tomillo

Tuna loins, black olives, green beans, egg, anchovies, white onion, browned potatoes and thyme vinaigrette



Ensalada de Tres Quinuas /

S/ 59

Red, Black and White Quinoa Salad

Langostinos anticuchos, queso fresco, palta, tomate, alcachofa y choclo en vinagreta de limón

Anticuchero shrimp, fresh cheese, avocado, tomato, artichoke and corn in lemon vinaigrette





Ensalada Verde / *Green Salad*

S/ 48

Lechuga, arúgula, palta y espárragos con croquetas de quinua en salsa de tumbo

Lettuce, arugula, avocado and asparagus with quinoa croquettes in tumbo sauce



**Ensalada Verde con Queso Brie Frito y Praliné de
Pecanas /**

S/ 48

***Green Salad with Fried Brie Cheese and Pecans
Praline***

Gajos de naranja, tomate cherry y reducción de balsámico

Orange wedges, cherry tomatoes and balsamic reduction



GRANOS Y PASTAS

Grains & Pastas



- Ravioles de Salmón / *Salmon Ravioli*** **S/ 50**
- Con queso crema en salsa de coral y espinaca salteada
With cream cheese in coral sauce and sautéed spinach
-  **Ravioles de Alcachofa y Queso Ricotta /** **S/ 52**
Artichoke and Ricotta Cheese Ravioli
- A la crema con tomate concassé, albahaca y láminas de portobellos a la mantequilla
Creamed with tomato concassé, basil and slices of portobellos with butter
-  **Ravioles de Cangrejo y Langostinos al Brandy /** **S/ 55**
Crab and Shrimps Ravioli with Brandy
- En salsa de azafrán con láminas de zuchinni
In saffron sauce with zucchini slices
- Ravioles de Ají de Gallina /** **S/ 52**
Ravioli Stuffed with “Ají de Gallina”
- En su salsa con huevo de codorniz y aceituna negra
In its own sauce with quail egg and black olives
- Arroz Meloso con Mariscos / *Creamy Rice with Seafood*** **S/ 71**
- Calamar, pulpo, langostino, conchas y queso parmesano
Calamari, octopus, shrimp, scallops and parmesan cheese



 Saltado de Hongos / **S/ 54**
Mushrooms Saltado Peruvian Style

Champiñones y portobellos salteados con cebolla, tomate, culantro, ají, salsa de soya y vinagre, con arroz y papas amarillas fritas

Mushrooms and portobello sautéed with onions, tomatoes, cilantro, chili, soy sauce and vinegar with fried potatoes and rice

 Tacu Tacu con Vegetales Salteados / **S/ 46**
Tacu Tacu with Sauteed Vegetables

Croqueta de arroz y frejoles con legumbres salteadas

Beans and rice croquette with sautéed vegetables on top

 Raviolón de Hongos Porcón / **S/ 55**
Porcon Mushrooms Ravioli

En crema de papa trufada

In truffled potato sauce

Fetuccini al aglio e olio con langostinos / **S/ 63**
Fettuccine Aglio e Olio with shrimps

Ajos crocantes

Crispy Garlic

Spaguetti con Ragú de Asado de Tira / **S/ 62**
Spaghetti with Strip Roast Ragu

Queso parmesano

Parmesan cheese

Arroz con Pato a la Chiclayana / **S/ 82**
Arroz con Pato

Con palta y sarza criolla

With avocado and creole salad

Tacu tacu en salsa de ají amarillo / **S/ 71**
Tacu tacu in peruvian yellow chili sauce

Con frutos del mar

With seafood



NUESTRAS SOPAS Y CREMAS

Our Soups & Creams



-  **Crema de Choclo / Peruvian Corn Cream** **S/ 42**
Con conchas a la brasa
With grilled scallops
-  **Crema de Zapallo / Creamy Squash Soup** **S/ 42**
Con trozos de queso fresco
With pieces of fresh cheese
- Sopa Criolla / Peruvian Creole Soup** **S/ 49**
Lomo de res, fideos, huevo frito y leche
Beef tenderloin, noodles, fried egg and milk
- Chupe de Camarones** **S/ 160**
Con leche, habas, queso y huevo frito
With milk, beans, cheese and fried egg
- Sudado de Pescado / Peruvian Steamed Fish** **S/ 79**
Yuca y arroz
Cassava and rice



CARNES

Chicken & Beef



Pollo Relleno / Stuffed chicken

S/ 65

Con tomates secos y mozzarella, en salsa de limón y mantequilla con puré de espinaca

With sun dried tomatoes and mozzarella, in a lemon and butter sauce with spinach puree

Pollo en Salsa de Hongos / Chicken Fillet

S/ 65

En salsa de hongos con puré artesanal de papa trufada y perejil

With handmade truffled purée and parsley

Panceta al Horno / Baked Pork Belly

S/ 72

Con manzana y membrillo glaseados

With apple and quince glaze

Estofado de Asado de Tira / Stewed Shorts Ribs

S/ 79

Con puré de papa, ajos crocantes, tomate y perejil

With Potato Purée, crispy garlic, tomato and parsley

Ossobuco

S/ 79

Puré de polenta trufado

Truffled polenta purée

Canilla de Cordero / Lamb Shin

S/ 79

Con fettuccini a la crema y espárragos al carbón

With creamy fettuccine and asparagus

Lomo Saltado

S/ 85

Tiras de lomo, cebolla roja, tomate, culantro, ají amarillo, vinagre, salsa de soya, arroz con choclo y papas amarillas

Diced beef tenderloin, red onion, tomato, coriander, yellow chili pepper, vinegar, soy sauce, rice with corn and yellow potatoes



Cuadril Argentino / *Rump Steak* **S/ 85**

Cubierto con queso brie en salsa de sauco y ravioles de alcachofa
Covered with melted brie cheese in elderberry sauce and artichoke ravioli

Lomo de Novillo Argentino / *Argentinean Beef Medallion* **S/ 99**

Legumbres salteadas en mantequilla al tomillo y gratín de papa con alcachofa
Vegetables sautéed in thyme butter with potato and artichoke gratin

Lomo de Novillo Argentino en nuestra Salsa Bearnesa / *Argentinean Beef Medallion in our Béarnaise Sauce* **S/ 99**

Alcachofas y espárragos al carbón y papas lyonesas con tocino
Grilled artichokes and asparagus and lyonnaise potatoes with bacon

Bife Angosto Argentino 300 gr / *Argentinean Striped Loin Medallion 300 gr* **S/ 109**

En salsa de 4 pimientos, papa al horno con queso gratinado y verduras salteadas
In 4 peppers sauce, baked potato with gratin cheese and sautéed vegetables

Entraña Certified Angus Beef 300 gr / *Outside Skirt Certified Angus Beef 300 gr* **S/ 140**

Con papas amarillas, champiñones y pimientos salteados en mantequilla al perejil
With yellow potatoes, mushrooms and bell peppers sautéed in parsley butter

Magret de Pato con Pastel de Papa / *Duck Breast with Potato Cake* **S/ 79**

Salsa de mostaza y mermelada de cebolla
Mustard sauce and onion marmalade

Bife con Gnocchis / *Beef with gnocchi* **S/ 109**

En salsa de pimienta trufada
In truffled pepper sauce

Entraña a la Parrilla / *Grilled skirt steak* **S/ 140**

Con risotto de hongos Porcón
With porcon mushroom risotto



ESENCIA DE MAR

Sea Essence



Lomo de Atún / *Tuna Fish* **S/ 82**

En salsa de albaricoque con risotto de espárragos verdes

In apricot sauce with green asparagus risotto

Lomo de Atún con Costra de Ajonjolí / **S/ 82**

Tuna Fish Fillet Coat With Sesame Seeds

En salsa de tres pimientos con vegetales a la plancha

In three pepper sauce with grilled vegetables

Paiche Anticuchero / *Paiche Anticuchero* **S/ 82**

Con papas panaderas a la crema y perejil

With baker potatoes in cream and parsley sauce

Filete de Paiche / *Paiche Fillet* **S/ 82**

Con puré de papa y confit de tomate y cocona

With Potato Purée and tomato confit and cocona



Salmón Brasa / *Grilled salmon* **S/ 82**

Con chalaquita de habas y puré de papa

With bean chalaquita and Potato Purée



Salmón Carbón / *Grilled Salmon* **S/ 82**

Con espárragos y papas BB en mantequilla a las finas hierbas

With asparagus and BB potatoes in fine herb butter





Medallón de Salmón a la Parrilla / *Grilled Salmon*

S/ 82

Servido con puré de papas y verduras al vapor

With Potato Purée and steamed vegetables

Pescado en Mantequilla Negra / *Fish in Black Butter*

S/ 89

Con alcaparras, arroz con choclo y espárragos al vapor

With capers, rice with corn and steamed asparagus

**Pescado con Alcachofas y Alcaparras en Dos Formas /
*Fish with Artichoke and Capers***

S/ 89

En tapenade y fritas al carbón con papitas BB a la mantequilla y perejil

In tapenade and charcoal fried with BB potatoes with butter and parsley

Pescado con Arroz Oriental Frito /

S/ 89

Fish with Oriental Fried Rice

Espárrago, brócoli, conchas, pimiento morrón en salsa de soya, miel y aceite de ajonjolí

Asparagus, broccoli, scallops, bell pepper in soy sauce, honey and sesame oil

Pescado Pintero / *Fresh Local Fish*

S/ 89

En salsa de naranja, limón y perejil con puré de papa y espárragos verdes al vapor

In orange, lemon and parsley sauce with Potato Purée and steamed green asparagus

Salmón en costra de quinua / *Quinoa crusted salmon*

S/ 82

Con puré de pimiento y vinagreta caliente

With bell pepper puree and hot vinaigrette



Atún saltado / *Sautéed tuna*

S/ 82

Con tomate, pimiento y cebolla, vinagre y salsa de soya. Tacu tacu de pallares

With tomato, bell pepper and onion, vinegar and soy sauce. Lima beans tacu tacu

Pesca con Pepian de Choclo

S/ 89

Fish fillet with pepian de choclo

Chalaquita de cocona

With cocona chalaquita

Pesca a lo Macho / *Pesca a lo Macho*

S/ 109

Con langostinos, conchas, calamar y pulpo. Arroz con choclo

With prawns, shells, squid and octopus. Rice with corn

Consulta por nuestras opciones con corvina

S/ 99

Please ask for our options with corvina fish

S/ 99



LO DULCE DE PERROQUET

The sweetness of Perroquet



Degustación Perroquet / *Perroquet Sweet Sampler*

S/ 49

Marquesa de chocolate, crème brûlée, terrina de lúcuma, merengado de chirimoya, suspiro, sorbete y helado de la casa

Chocolate marquise, crème brûlée, lucuma terrine, custard apple meringue, suspiro, sorbet and homemade ice cream

Lúcuma / *Lucuma*

S/ 39

Mousse, helado de manjar y lúcuma, brownie y ganache de chocolate

Mousse, manjar and lucuma ice cream, brownie and chocolate ganache

Trilogía de Creme Brulee / *Crème Brûlée Trilogy*

S/ 39

Vainilla, cardamomo y pistacho

Vanilla, cardamom and pistachio

Volcán de Chocolate / *Chocolate Volcano*

S/ 39

Compota de frutos rojos y helado de vainilla casero

Red fruit compote and homemade vanilla ice cream

Strudel de Manzana / *Apple Strudel*

S/ 39

Con nueces, en crema inglesa y helado de vainilla

With walnuts, in crème anglaise and vanilla ice cream



 Merengado de Chirimoya / *Custard Apple Meringue* **S/ 39**

Con praliné de almendras y sus sorbetes de chirimoya y fresa

With almond praline and custard apple and strawberry sorbets

 Chirimoya Alegre / *Happy Custard Apple* **S/ 39**

Jugo de naranja y Grand Marnier

Orange juice and Grand Marnier

Tiramisú **S/ 39**

Con helado de chocolate de la casa

With homemade chocolate ice cream

Ponderación **S/ 39**

Con manjar de chirimoya, fresa y helado de Cardamomo

With custard apple, strawberry and Cardamom ice cream

Tarta Invertida / *Upside Down Cake* **S/ 39**

100% chocolate

Churros **S/ 39**

Con manjar de la casa y salsa de chocolate con helado de cardamomo

with homemade manjar blanc and chocolate sauce with cardamom ice cream

Crêpes Suzette **S/ 39**

Y helado de vainilla

And vanilla ice cream



