

TAPAS


De nuestra costa... fresquísimas ostras **19**
al natural (6 unid.) (consultar disponibilidad)

Gloriosas empanaditas de verde, **8**
rellenas de encocado de camarón (4 unid.)

Las de morocho!! **8**
tostadas, doradas, rellenas de cerdo (4 unid.)

Nuestra tortilla española... **8**
untuosa, tierna y sabrosa

Sartén de chistorras al ajillo **9**

Pintxo de portobello **8**
a la mantequilla de tomillo (5 unid.) 

Montadito de jamón serrano **10**
y huevo de codorniz (5 unid.)

Pintxo de jamón serrano **10**
tumaca y mantequilla de ajo (5 unid.)

Mix de quesos españoles **15** (2 personas)

Mix de embutidos españoles **15** (2 personas)

Sartén de huevos rotos de campo **12**

*con jamón serrano o chistorra
(2 personas)*

ENTRADAS FRIAS

Clásico cebiche al estilo peruano 14
pescado marinado al momento en limón y ajíes / choclo / camote

Tiradito de pesca blanca 12
alcaparras / aguacate / ají amarillo / leche de tigre

Tiradito “Jipijapa” de atún rojo y pulpo asado 14
*atún rojo / pulpo asado / marinado al momento / infaltable maní / aguacate / sal
prieta*

Cebiche de camarón al estilo “manaba” 12
chifles al momento

Tataki de atún rojo 12
ajo blanco / ponzu / cebollino / aceitunas kalamata

Tartar de atún rojo 13
cebollín / jengibre / soya / aguacate

Frescas láminas de atún 12
aguacate / rabanito / vinagreta blanca

Steak tartar estilo thai 14
al curry ligeramente picante

La ensaladilla de pulpo a la gallega 12

ENTRADAS CALIENTES

Camarones flambeados 12
al ajo y vino blanco en aroma de pimentón de La Vera

Dumplings estilo La Gloria 12
de camarón y champiñones (4 unid.)

Almejitas blancas a la marinera 12

Clásicos mejillones “moules-frites”, al vino blanco 12
chalotes / puerro / papas fritas / alioli (12 unid.)

Camarones y calamares “à l’orange” a nuestro estilo, 14
muy crocantes / salsita a la naranja y especias

Sesos de ternera pochados “al natural” 12
mantequilla almendrada / alcaparras / limón (consultar disponibilidad)

Piernitas de cuy crocante 24
papitas chauchas al perejil / salsa maní y ajíes (3 unid.)

DE NUESTRAS BRASAS...

Camarones “al carbón” 13
mousse de aguacate / tomates cherry / balsámico

Conchitas vieiras (scallops), ½ docena 15
a la mantequilla de limón

Pulpo a la parrilla... tierno y crocante **17**
ensaladilla de berros / alcaparras / aceitunas negras / aceite de oliva

Langostinos a la parrilla **15**
salsita picantona de pimentón de La Vera (3 unid.)


ENSALADAS

Burrata “Fior di latte” / tomates / pesto de pistachos **10**

Ensalada de palmito y trucha ahumada **9**
tomatitos cherry / queso de cabra


Ensalada de queso azul y nueces caramelizadas **10**


SOPAS


Sopa de tomate **9**
especias / higos 

Chupe de camarones y langostino **14**
arroz / habas / choclo / huevo frito

PLATOS VEGANOS

Cebiche de frutas y vegetales **10**
con palmito frito 

Rosa de zanahoria confitada **12**
puré de habas / setas de temporada, tomates cherry 

Puré de garbanzo y cous cous al curry **14**
pastel de maduro / bechamel de almendras
guiso de papas con "carne" de plátano 

PESCADOS

Pesca del día "al mare" **26**
Sauvignon Blanc / almejas / camarones al limón / aceite de oliva

Corvina al "tabaco de cocina" **22**
costra de polvo de hongos / puré de espinaca

Mero al pil pil **22**
ajo, perejil... choclo frito y mote / maduro asado

Pesca del día "entera" a la sal **24**
al horno en costra de sal / ensaladita (25 minutos)

Pesca del día "a lo macho" **26**
salsa de ajíes / camarones / calamares / yuquitas fritas / patacón

Filetes de pesca blanca en cazuela de barro 24
al horno / pimentón de La Vera / papas asadas

Fresco atún rojo “pepper steak” 22
papitas al perejil / espárragos / bacon

Salmón ahumado al momento 22
con su arroz salvaje / salsa de setas

El buen mero con mariscos 28
calamares / mejillones / pulpo / vieiras
en una sabrosísima salsa del puerto limeño estilo “parihuela”

RESES, AVES, CORDEROS, LECHONES

¡¡¡Espectacular!!! ...y muy crocante cochinito lechal 42
manzanitas acarameladas asadas al vino

Tierno corderito lechal de nuestro horno de asar 39
papitas crocantes al perejil / ensalada fresca

Rack de Costillitas de Cordero serrano 29
papitas panaderas / reducción de tinto joven

El clásico lomo saltado peruano con sabor a fuego 16
papitas crocantes / arroz con choclo / huevo frito

Lomo fino de res grillado 20

*a las 4 pimientos o en salsa al vino tinto
láminas de papa gratinadas*

Seco de chivo 15

delicado arroz / maduro frito / aguacate

Bife de chorizo uruguayo (300gr.) 39

con sus papas chauchas fritas y ensalada fresca

Lomo al barro de la serranía peruana 16

yuca frita / especias andinas / arroz amarillo

NUESTRAS PASTAS Y ARROCES

La gran paella marinera de La Gloria (25 minutos)

camarones / calamares / almejas / mejillones 18

** Con langostino 22*

Arroz Nero di Seppia 24 (25 minutos)

camarones / calamares / almeja / tinta de calamar

Sartén de arroz con pato 20

arroz verde al cilantro y ajíes / pierna de pato braseado / chalaca

Sabroso y bien peruano... arroz chaufa al wok

arroz frito al wok con mariscos / chanchito / maduro

tapado con tierna tortilla de camarones 17


Nuestra tonga manabita (envuelta en hoja de plátano) 19

arroz con: pulpo / camarón / calamar/ deliciosa salsa de maní y maduro

Españolísimo arroz caldoso de cerdo y almejas **16**

Raviolis rellenos de cangrejo **16**
salsa de coral de langostino (8 unid.)

Raviolones negros rellenos de pato **16**
sabrosísima salsa de carne (6 unid.)

Ravioli de choclo asado **12**
espuma “al burro” almendrada 

Nuestra gloriosa fideuá **16**
cabello de ángel tostados y cocidos en sabroso caldo de pescado / mariscos / alioli (25 minutos)

Limeñísimo ají de gallina **14**
arroz / papa / huevo / aceitunas negras y salsa picante peruana

NUESTROS POSTRES

Italianísimo “affogato” **10**
crocantes de almendras / helado de stracciatella / kahlúa / espresso.

El gran tiramisú, armado al momento **8**
crema de mascarpone / cacao amargo

La tarta vasca de queso **9**
cremosa y a nuestro estilo con su miel de higos

Coulant de chocolate “volcán” **10**

tortita tibia con centro líquido / helado de vainilla. (15 minutos)

Los famosos churros 9
tradicionales...con salsa de chocolate al 72 % y de manjar

Suave crema catalana 8
con costra quemada / aromas de limón meyer

Milhojas de pasta filo al chocolate 10
platanitos flameados al ron rubio / pastelera / helado de chocolate y nuez

Suspiro de limeña 8
tradicional suspiro aromatizado con canela / merengue al Oporto

Pie de limón diferente 8

La torrija caramelizada 8
brioche sellado en mantequilla / crema inglesa / frutos del bosque

Nuestra versión del “After Eight” 10
Brownie al 72% de cacao / helado de menta

Helados y sorbetes de la casa
degustación 10 / copa 5