

Zisa

RESTAURANTE



PILLOS

PIQUEOS

LOMO ANTICUCHERO

Cortes de lomo fino marinados en salsa anticuchera, acompañados de camote frito en dos texturas.

S/65

CARPACCIO DE LOMO

Láminas de lomo fino a nuestro estilo, acompañado de ensalada de hierbas silvestres.

S/50

CHAMPIÑONES RELLENOS DE PULPA DE CANGREJO

Champiñones gratinados rellenos de pulpa de cangrejo y queso.

S/39

CITRUS DE LANGOSTINOS PANKO

Langostinos empanizados al panko con espuma de salsa cítrica y puré de camote.

S/55

CONCHITAS BRASEADAS

Conchas cocidas a la parrilla con toques nikkei.

S/45

CONCHITAS A LA PARMESANA

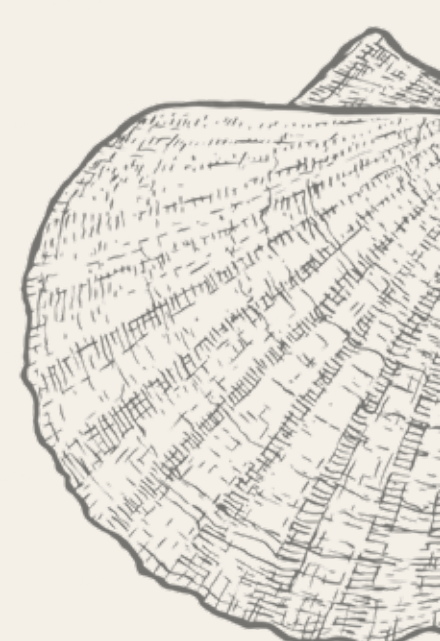
Conchas con toques de pisco, gratinadas con queso parmesano.

S/45

CUCHARITAS DE LANGOSTA

Cucharitas con langosta, piña y papa bañadas en nuestro alioli de ajo.

S/31



CARPACCIO

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

🌿 Vegetariano

🔥 Picante

🎭 Experiencia en vivo



CONCHITAS BRASEADAS

PIQUEOS

PAÑUELOS CAPRESE

Masa crocante a nuestro estilo, rellena con albahaca, tomate confitado y mozzarella.

S/37

PATACONES ACEVICHADOS

Majado de plátano maduro relleno de ceviche clásico.

S/35

PATACONES DE CHANCHO ADOBADO

Majado de plátano maduro relleno de chanco adobado.

S/35

PATACONES DE LOMO SALTADO

Majado de plátano maduro relleno de nuestro tradicional lomo saltado.

S/35

POP CORN DE LANGOSTINOS

Langostinos crocantes, acompañados de salsa tártara y honey mustard.

S/40

QUESO BRIE EMPANIZADO CON PERAS

Queso brie crocante con peras en almíbar.

S/45

STEAK TARTARE AHUMADO

Tartare de lomo fino.

S/55

TEMPURA DE LANGOSTINOS

Deliciosos langostinos en tempura, acompañados de salsa de anguila y shoyu.

S/45

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO

Los clásicos con nuestro exquisito lomo saltado.

S/37



BERNARDINI
OLD FASHIONED



ENTRADAS

CEVICHE Y TIRADITOS

CEVICHE AL CULANTRO

Corvina y pulpo en una exquisita salsa de culantro coronados con mococho crocante.

S/65

CEVICHE CARRETILLERO

Corvina, langostinos y calamares crocantes bañados en abundante leche de tigre.

S/65

CEVICHE MIXTO

Corvina, pulpo, langostinos y calamares a nuestro estilo.

S/65

CEVICHE MOCHERO

Corvina acompañada de camote glaseado y chochito al anís, en aromas de ají mochero.

S/65

CEVICHE TRADICIONAL

Corvina en leche de tigre clásica.

S/65

TIRADITO AL CULANTRO

Láminas de corvina en salsa acevichada de culantro.

S/47

TIRADITO A LA CREMA

Láminas de corvina en crema de ají amarillo y toques de rocoto.

S/47

TIRADITO NIKKEI

Salmón laminado al estilo nikkei con trozos de palta y camote, coronado con maifán crocante.

S/47

TRÍO DE CEVICHE

Disfruta de este trío: nikkei de langostinos, clásico de pescado y mixto al ají amarillo.

S/65



CEVICHE AL CULANTRO

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

 Vegetariano

 Picante

 Experiencia en vivo

ENTRADAS

SOPAS Y CREMAS

CALDO DE GALLINA

S/38

Tradicional caldo de gallina criolla, acompañado de cebolla china, rocoto molido, limón y rosquitas de Cajamarca.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

S/29

Los espárragos de Virú hechos crema, con croutones a las finas hierbas.

CREMA DE ZAPALLO

S/29

La sopa de la Nonna.

MINISTRONE

S/40

La sopa de la Nonna.

SOPA CRIOLLA

S/40

Tradicional sopa a base de ají panca, lomo finopicado, cabello de ángel y huevo pochado.

SOPA DE CEBOLLA

S/40

Al estilo francés: con costra de parmesano, servida en pan campesino artesanal de masa madre.

SUDADO DE PESCADO

S/50

Filete de corvina cocinada en caldo de vongole y en aromas de chicha de jora.



POLLO A LA PIAMONTESA

ENTRADAS

NO DEJES DE PROBAR

ANTICUCHOS DE LOMO S/55

Lomo fino en salsa anticuchera, a base de ají panca, acompañado de papa dorada y chochitos al wok.

CAUSA MIXTA S/45

Rellena de pulpa de cangrejo y langostinos con puntos de alioli de rocoto y togarashi.

CAUSA TERIYAKI S/48

Creмосa masa de causa bañada en salsa teriyaki y mariscos ahumados al wok.

CAUSAS CROCANTES S/55

Causas crocantes con spicy tartare de salmón y quenelle de sour cream.

COCKTAIL DE LANGOSTINOS S/35

Exquisitos langostinos acompañados de mango y palta, con nuestra salsa especial.

PAD THAI S/48

Al estilo tailandés: fideos de arroz al wok, con toques de salsa ponzu, maní y huevo.



ENSALADAS

ENSALADA CAESAR S/46

La clásica de la casa con pollo al grill.

ENSALADA WEDGE S/35

Lechuga americana cubierta con vinagreta de queso roquefort, crujiente tocino, cebolla blanca y tomate cherry.

POKE SALAD DE POLLO TERIYAKI S/45

Quinoa orgánica, mix de lechugas, tomate cherry, hongos a la parrilla, palta, choclo, trozos de pollo en salsa teriyaki y nuestra deliciosa salsa ranch.

PLATOS DE FONDO





PAELLA

PLATOS DE FONDO

CARNES Y AVES

AJIACO DE CUY (1/2) S/65

Cuy crocante, acompañado de nuestro delicioso ajiaco bañado en maní.

AJIACO DE CUY ENTERO S/85

Cuy crocante, acompañado de nuestro delicioso ajiaco bañado en maní.

ARROZ AMAZÓNICO S/48

De la selva, su encanto: trozos de cecina, chorizo amazónico y tropezones de maduro, con exquisita chalaquita de cocona.

CHAUFA ESPECIAL S/42

Delicioso arroz al estilo oriental, con langostinos y pollo chijaukay, montado con tortilla de huevo.

CORDON BLEU S/42

Inigualable clásico: enrollado de pechuga de pollo relleno de jamón y queso, acompañado de papas fritas.

LA PANCETA S/50

Panceta en salsa de arándanos con pastel de papa.

LOMO AL OPORTO S/60

Lomo fino en reducción de oporto, acompañado de puré de papa.

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

 Vegetariano

 Picante

 Experiencia en vivo

PLATOS DE FONDO

CARNES Y AVES

LOMO BÉARNAISE

Lomo fino en salsa béarnaise, acompañado de crocantes papas cocktail y verduras salteadas.

S/60

LOMO EN SALSA TRES PIMIENTAS

Lomo fino al grill en salsa tres pimientos con papas fritas y verduras salteadas.

S/60

LOMO RG

Lomo fino acompañado de papas cocktail, salteadas con champiñones y alcaparras.

S/60

LOMO SALTADO

Cortes finos de lomo flambeados al pisco, huevo de codorniz y palta laqueada, acompañados de papas fritas y arroz.

S/60

LOMO STROGONOFF

Finos cortes de lomo en salsa strogonoff, acompañados de papas doradas y arroz con choclo.

S/60

MILANESA A LA NAPOLITANA

Sábana de lomo fino bañada en salsa napolitana, gratinado con queso mozzarella, acompañado de gnocchis a la crema.

S/65

POLLO AL CURRY

Filete de pollo bañado en salsa al curry, acompañado de maní, pasas, huevo duro y coco rallado.

S/42

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

🌿 Vegetariano

🔥 Picante

🍴 Experiencia en vivo





LOMO SALTADO

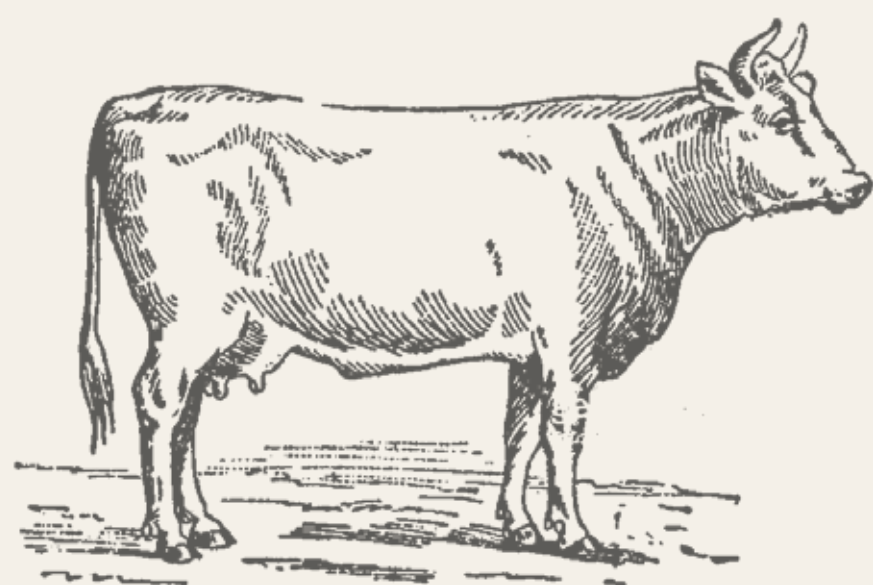
PLATOS DE FONDO

CARNES Y AVES

- | | |
|---|------|
| POLLO A LA PIAMONTESA
<i>Exquisito pollo con verduras salteadas en salsa especial, acompañado de puré de papa amarilla.</i> | S/40 |
| RISOTTO DE PATO
<i>El risotto de Oti y el secreto de papá, con magret de pato y plátanos maduros.</i> | S/58 |
| SHAMBAR TRUJILLANO
<i>Potaje típico norteño a base de ingredientes andinos.</i> | S/37 |
| TACU TACU DE CABRITO
<i>Combinación perfecta de un sabroso tacu tacu con seco de cabrito norteño.</i> | S/45 |

PARRILLAS

¡PROXIMAMENTE!



PLATOS DE FONDO

PASTAS

LA CARBONARA

Linguini en salsa de yemas, parmesano y pecorino, con tocino y toques de pimienta.

S/45

FETTUCCINI AL ALFREDO

Con jamón inglés.

S/48

🍴 🌿 **GRANA PADANO**

Vive la experiencia en vivo de Grana Padano.

S/70

LASAÑA BOLOGNESE

Deliciosa lasaña preparada con el secreto de la Nonna.

S/49

LINGUINI AL PESTO

Como en Italia, acompañados de lomo en costra de pimienta.

S/65

PENNE AL RAGÚ

Clásica salsa de mamá.

S/48

RAVIOLES DE PERA A LOS 4 QUESOS

Ravioles rellenos de pera, bañados con salsa a los cuatro quesos.

S/56

🌿 **RISOTTO DE HONGOS**

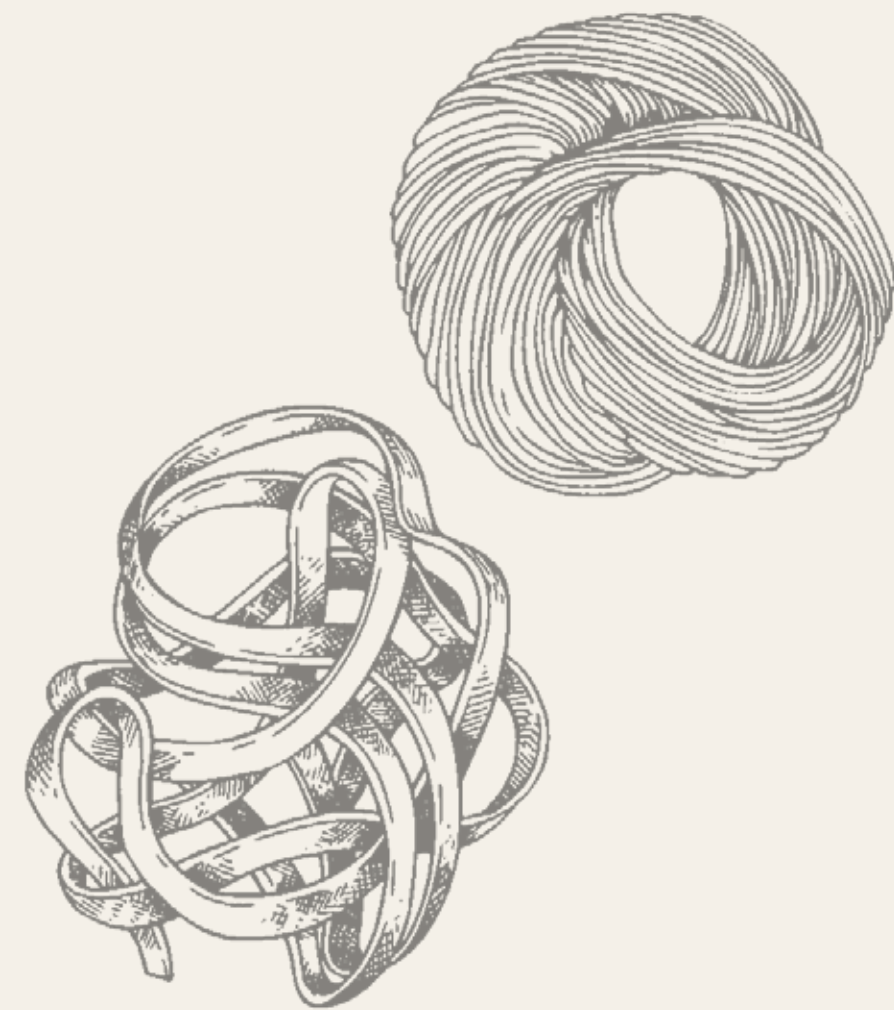
Cre moso arroz arbóreo con hongos silvestres y huevo pochado.

S/55

🍷 **SPAGHETTI ARRABBIATA CON LANGOSTINOS**

Pasta en salsa arrabbiata, a base de pimienta cayena y pasta de tomate.

S/48



LASAGNA

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

🌿 Vegetariano

🍷 Picante

🍴 Experiencia en vivo

PLATOS DE FONDO

PESCADOS Y MARISCOS

COLLARÍN DE CORVINA

Crocante collarín de corvina al ajillo, acompañado de majado de papa.

S/45

LANGOSTA A LA THERMIDOR

Langosta en salsa bechamel, gratinada con parmesano y acompañada de papas panaderas.

S/80

LANGOSTA AL LIMÓN

Cocida a 65°, marinada en mantequilla y toques de limón.

S/80

LANGOSTA NSG

Langosta al grill, bañada en fresca salsa verde de la casa.

S/80

LANGOSTINOS AL AJILLO

Con papas doradas nativas, salsa al ajillo y ajo crocante.

S/42

PAELLA PERUANA

A nuestro estilo: con panceta de cerdo, langostinos, pollo, chorizo cocktail picante, calamares y conchas de abanico.

S/65

PULPO BRASA

Mix de papas nativas, echalotes, zucchini, portobello, pimiento piquillo y salsa demi-glace.

S/60

RISOTTO DE LOCHE CON LANGOSTINOS

Creoso arroz arbóreo con toques de zapallo loche y culantro.

S/55

SALMÓN CREMOSO

Filete de salmón con piel, sobre cama de cremosa salsa a base de espinaca, acompañado de majado de papa amarilla.

S/72

SALMÓN NOVO MEUNIÈRE

Salmón sobre cama crocante de papas y espárragos al grill.

S/72

SURF & TURF

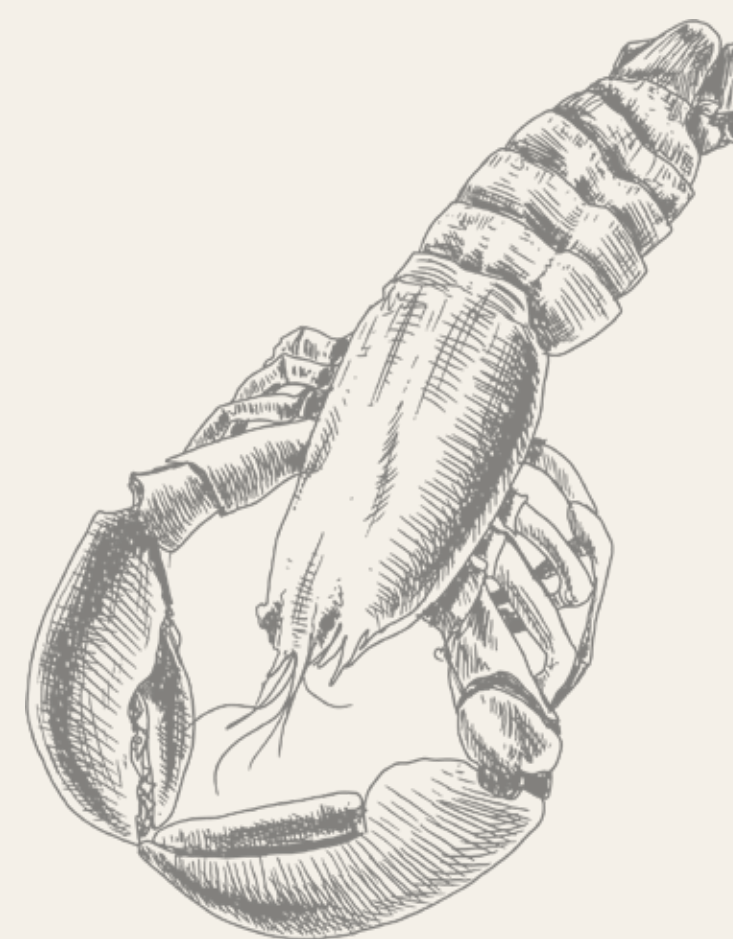
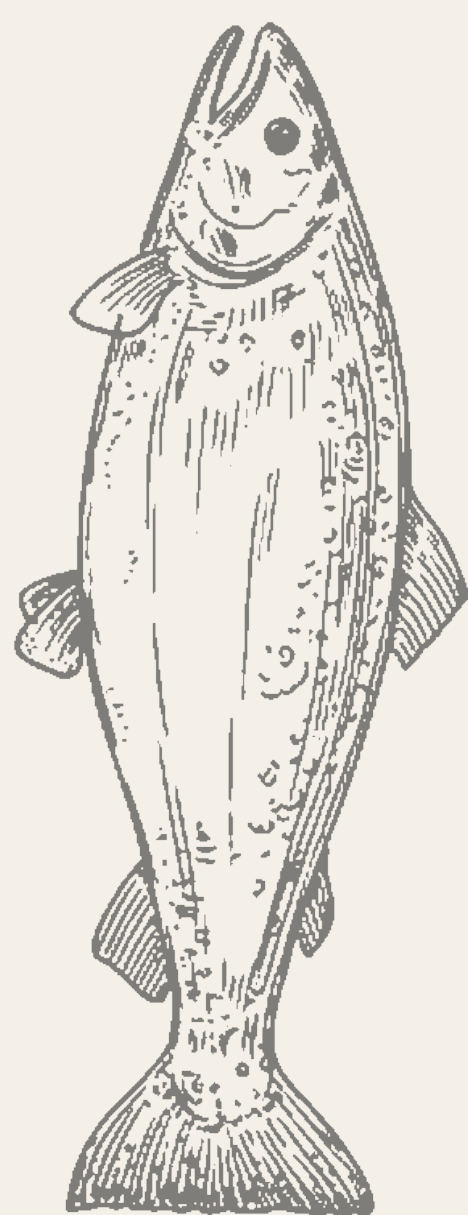
Mar y tierra, gloriosa combinación de langosta y lomo fino acompañados de salsa roquefort, sobre puré de papa con toques verdes.

S/110

TIMBAL DE LANGOSTINOS

Pasta en salsa americana con langostinos flambeados al brandy.

S/55



STARTER



STREET FOOD

CONOS CROCANTES

CHICKEN FINGERS S/35

Bastones de pollo al panko, acompañados de salsa tártara y honey mustard.

MOZZARELLA FINGERS S/35

Bastones de queso mozzarella, acompañados de pomodoro casero.

ONION RINGS S/25

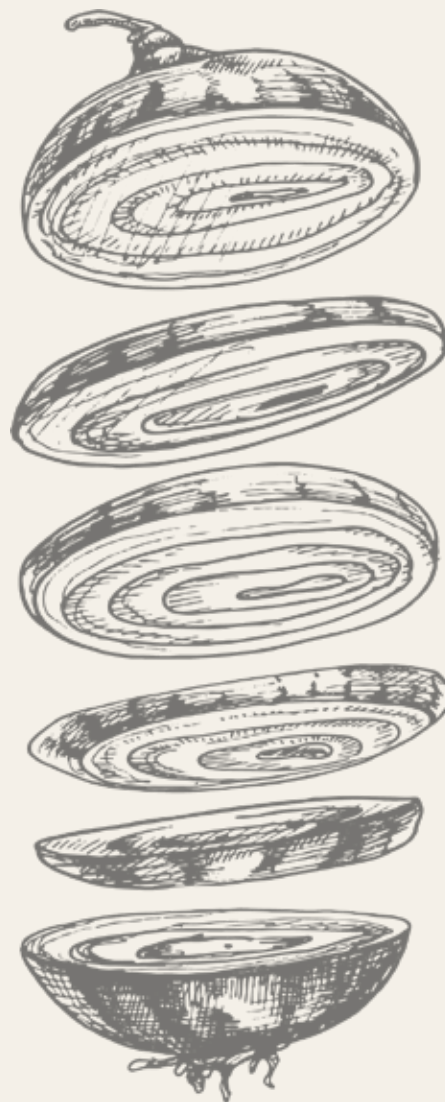
Aros de cebolla crocantes, acompañados de salsa golf.

PAPAS FRITAS S/15

Crocante papa peruana.

YUCA FRITA S/20

Bastones de yuca frita, acompañados de salsa huancaína.



MAKIS (10 cortes)

AVOCADO ROLL S/37

Salmón, queso crema, nori cubierto de palta laqueada en salsa teriyaki.

CALIFORNIA ROLL S/37

Langostinos en tempura, palta, queso crema y ajonjolí por fuera.

HUANCHACO ROLL S/40

Corvina al ceviche, camote glaseado y choclo, bañado en salsa acevichada.

MAKI FURAI S/40

Salmón, palta y queso crema, un clásico crocante.

TEX MEX

PERUVIAN QUESADILLA S/47

Lomo saltado, queso fundido y ají amarillo soasado.

QUESADILLA DE LA CASA S/45

De pollo marinado al grill, champiñones, queso edam y cebollines caramelizados.



STREET FOOD

PIZZAS

PIZZA AL PACINO S/40

Salsa napolitana, pesto genovés, salame, chorizo, prosciutto, cebollas caramelizadas, queso mozzarella y queso roquefort, coronada con ensalada de arúgula.

PIZZA AMERICANA S/35

Jamón inglés y mozzarella.

PIZZA HAWAIANA S/35

Jamón inglés, piña y mozzarella.

SANDWICH

CHEESE BURGER S/40

½ libra de jugosa carne al grill, con queso en pan brioche, acompañado de papas fritas.

CLUB SÁNDWICH S/42

Pechuga de pollo a la plancha, tocino, queso edam, tomate, lechuga, huevo y papas fritas.

SÁNDWICH DE PAVO S/28

Láminas de pavo en su mismo jugo, acompañados de sarza criolla y papas fritas.



SÁNDWICH DE PAVO

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

🌿 Vegetariano

🔥 Picante

🍷 Experiencia en vivo

DESIGN
S
P
R
S





PROFITEROL DE CHOCOLATE

POSTRES

- | | | |
|---|---|------|
| 🍴 | BROWNIE CON ESFERA DE CACAO
<i>Esfera de chocolate rellena de helado de vainilla sobre tibio brownie amelcochado y un cálido fudge.</i> | S/32 |
| | CHEESECAKE
<i>Pide el sabor que más gustes:
 Fresa, nutella, frutos rojos o la fruta de la estación.</i> | S/24 |
| | CRÈME BRÛLÉE
<i>Clásico postre francés.</i> | S/25 |
| 🍴 | CRÊPE SUZETTE
<i>Crêpe al estilo francés, flameado con vino blanco en reducción de naranja.</i> | S/30 |
| | DOUBLETREE CHOCOLATE
<i>Nuestra calidez hecha postre: deliciosa torta de chocolate en maceta, coronada con árbol de algodón dulce.</i> | S/29 |
| | GALLETÓN
<i>Tibia galleta con chispas de chocolate, rellena de nutella con helado de vainilla.</i> | S/30 |
| | MELOSO DE FRESA
<i>Biscocho meloso, merengue, manjar de olla, chantilly y fresas.</i> | S/31 |
| | MERENGADO DE CHIRIMOYA
<i>Obleas de merengue con chirimoya fresca y dulce de leche.</i> | S/28 |
| | PANNA COTTA
<i>Postre italiano a base de nata y azúcar, coronado con el topping que más te guste: Fresa, frutos rojos o fruta de la estación.</i> | S/24 |



POSTRES

PERAS AL VINO

Peras cocidas al vino, con salsa inglesa y bola de helado de vainilla.

S/35

PIE DE SUSPIRO A LA LIMEÑA

Transformamos nuestro postre tradicional en un exquisito pie.

S/28

PROFITEROL DE CARAMELO

Profiterol relleno de crema pastelera y bañado con caramelo.

S/21

PROFITEROL DE CHOCOLATE

Profiterol relleno de helado de vainilla bañado en fudge casero.

S/21

QUESO HELADO

Galardonado como el mejor postre helado de América: desde Arequipa, nuestra mejor versión.

S/21

🍴 SURREALISMO DE CHOCOLATE INSPIRADO EN JOAN MIRÓ

Atrévete a vivir una nueva experiencia con esta explosión de chocolate, brownie, macarrones, frutas y salsas.

S/39

🍴 TIRAMISÚ

Bizcotelas bañadas en café espresso y crema de queso mascarpone.

S/35

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO

Servido con helado de vainilla y coulis de fresa.

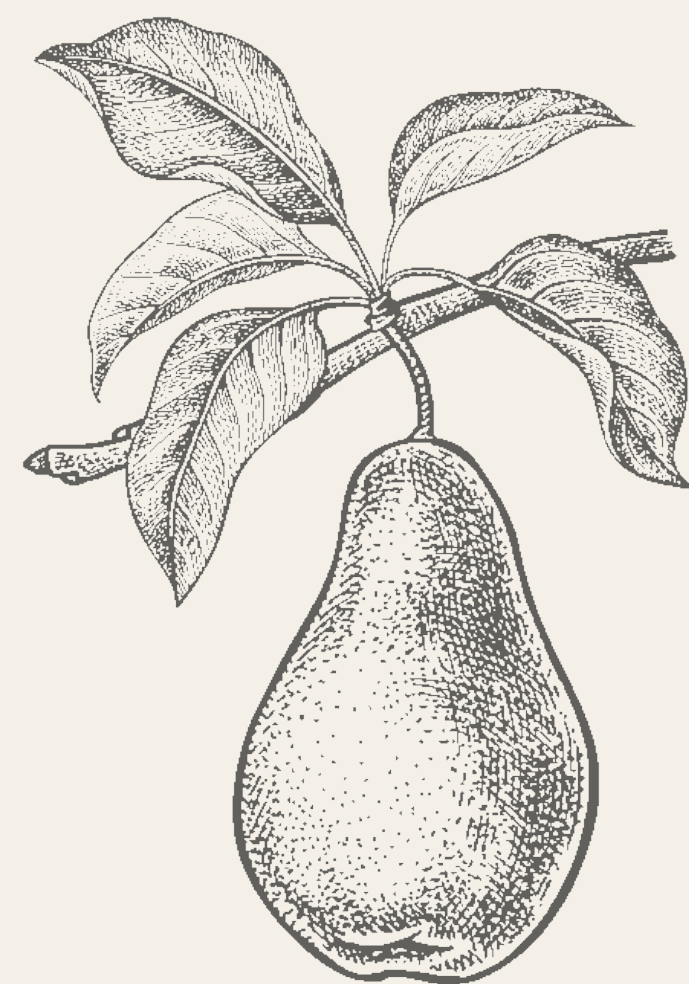
**Tiempo de preparación de 25 minutos.*

S/29

🍴 AFFOGATO

Desde Italia, gelato de vainilla con café espresso y salsa butterscotch.

S/21



PERAS AL VINO

* Los precios incluyen impuestos y servicios.

🌿 Vegetariano

🔥 Picante

🍴 Experiencia en vivo