



restaurant

*Perroquet*



panes hechos en casa  
s/ 10.00 por persona

derecho de corcho de vino  
s/ 50.00

Si usted tiene alguna alergia, déjenos saber

## Entradas

### Ceviche de la pesca del día

el emblema culinario del país. Frescos trocitos de nuestra pesca del día marinados en limón y ají limo, acompañados de juliana de cebolla roja, choclo y camote amarillo.  
S/ 79.00

### tiradito de la pesca del día

láminas delgadas de nuestra pesca del día muy fresca y trozos de pulpo marinados en ají y limón, servidos con chochito tierno y camote.  
S/ 72.00

### tiradito crocante

láminas delgadas de nuestra pesca del día sobre camita de palta con calamarcitos crocantes.  
S/ 72.00

### Carpaccio de lomo al estilo venecia

al balsámico con aceitunas verdes, mejorana fresca, queso azul y galleta de parmesano.  
S/ 56.00

### Ensalada de quinua roja, negra y blanca

choclo, tomate y espárragos con tiras de pollo a la plancha en vinagreta de limón.  
S/ 59.00

### trio de tartar de atún

oriental con aceite de ajonjolí - con soya fermentada y wasabi - acevichada con palta.  
S/ 59.00

## Ensaladas

### Ensalada de los tres corazones

alcachofas, palmitos, lechuga romana con huevo de codorniz y pimientos piquillos, cebolla blanca en corona de palta y vinagreta de aceite de oliva al limón y vinagre balsámico.  
S/ 39.00

### Ensalada Nicoise con lomitos de atún grillé

aceitunas, vainitas francesas, huevos, anchoas, anillos de cebolla blanca y papitas doradas con vinagreta al tomillo.  
S/ 48.00

### Ensalada Ceasar's con pollo

lechuga romana y croutones con queso parmesano y clásica salsa de anchoas.  
S/ 46.00

# Sopas & Cremas

## Peruanísima crema de choclo con conchitas a la plancha

S/ 42.00

## Crema de zapallo

S/ 42.00

## Sopa a la criolla al estilo del Country

lomo cortado a cuchillo, fideos, tomate, especias, servido con huevo frito y leche.

S/ 48.00

# Pastas & Granos

## Ravioles de alcachofa y queso ricotta

con concassé de tomate, albahaca y láminas de portobello a la mantequilla y salsa a la crema.

S/ 49.00

## Ravioles de cangrejo y langostinos al brandy

en crema de naranja y azafrán.

S/ 49.00

## Ravioles rellenos con ají de gallina

en su crema, con huevo de codorniz y aceitunas.

S/ 49.00

## Arroz meloso con mariscos

arroz cocido con calamares, pulpo, langostinos, conchas y queso parmesano.

S/ 69.00

## Arroz con pato a la chiclayana

S/ 77.00

# Aves & Carnes

## Lomito de pollo relleno

con tomates secos y mozzarella en salsa de limón y mantequilla con puré de espinacas.

S/ 59.00

## Lomo saltado, un clásico del hotel Country

tiras de lomo salteadas con cebolla, tomate, culantro, ají, salsa soya y vinagre, servido con arroz graneado con choclo y papas amarillas fritas.

S/ 75.00

## Cuadril argentino cubierto con queso brie

servido con ravioles de alcachofa hechos en casa.

S/ 82

## Canilla de cordero al culantro

servido con fettuccini a la crema.

S/ 76

### **Estofado de asado de tira**

cocido largas horas al vino y acompañado de puré de papas, ajos crocantes, tomate y perejil.

S/ 79

### **lomo de novillo argentino con gratín de papa y alcachofa**

con legumbres salteadas en mantequilla al tomillo.

S/ 84

### **lomo de novillo argentino en salsa bearnesa**

con papas lyonesas con tocino, alcachofas y espárragos al carbón.

S/ 84

### **bife angosto argentino 300g**

en suave salsa a las 4 pimientos con papa al horno rellena con crema agria y chives, acompañado de verduritas bebé salteadas.

S/ 89

### **Entraña fina certified angus beef 300 g**

con papas amarillas fritas y champiñones en mantequilla y perejil

S/ 99

## **pescados & Mariscos**

### **Salmón a la brasa con chalaquita de habas**

y perfume de huacatay con puré de papa artesanal.

S/ 75.00

### **lomo de atún con risotto de espárragos verdes**

en salsa de albaricoque.

S/ 69.00

### **lomo de atún en costra de ajonjolí a las 3 pimientos**

con vegetales a la plancha.

S/ 69.00

### **pescado del día con alcachofas y alcaparras en dos formas**

tapenade de alcaparras y alcachofas, fritas al carbón con papitas a la mantequilla y perejil.

S/ 84.00

### **pescado del día sobre arroz oriental frito**

con espárragos, brócoli, conchitas y pimiento morrón en reducción de salsa de soya, miel y aceite de ajonjolí.

S/ 84.00

### **pescado del día pintada asada**

a la mantequilla de naranja y limón verde, puré de papas a la antigua y espárragos verdes al vapor.

S/ 84.00

## **Achilcanados**

frutos cítricos y botánicos - S/ 37.00  
frutos rojos y botánicos - S/ 37.00

## **Aperitivos**

bourbon sour - S/ 40.00  
caipirinha - S/ 37.00  
cosmopolitan - S/ 37.00  
manhattan - S/ 37.00  
negroni - S/ 37.00  
old fashioned - S/ 37.00  
rusty nail - S/ 37.00

## **Martinis**

apple martini - s/ 37.00  
martini - s/ 37.00

## **longdrinks**

aperol spritz - S/ 37.00  
bloody mary - S/ 37.00  
cuba libre - S/ 37.00  
mojito - S/ 37.00  
piña colada - S/ 37.00

## **gin**

beefeater - S 37.00  
beefeater 24 - S/ 42.00  
bombay - S/ 37.00  
bulldog - S/ 42.00  
citadelle - S/ 55.00  
tanqueray - S/ 37.00  
the london n° 1 - S/ 52.00

## **Ron**

diplomático mantuano - S/ 31.00  
diplomático reserva exclusiva - S/ 48.00  
havana club 7 años añejo - S/ 32.00  
zacapa solera 23 - S/ 54.00

## **Vodka**

absolut - S/ 35.00  
belvedere - S/ 55.00  
grey goose - S/ 55.00  
tito's - S/ 45.00

## **Cocteles Vírgenes**

shirley temple - S/ 20.00  
virgin mary - S/ 26.00

## **Pousse Café**

amaretto disaronno - S/ 34.00  
anis del mono - S/ 32.00  
baileys - S/ 32.00  
cointreau - S/ 35.00

## **Cervezas Nacionales**

cristal - S/ 20.00  
cusqueña - S/ 20.00  
pilsen - S/ 20.00

## **Cervezas Importadas**

corona - S/ 23.00  
heineken - S/ 23.00

## **bebidas**

agua san mateo 330 ml - S/ 10.00  
gaseosa / soda - S/ 12.00  
limonada - S/ 15.00  
chicha - S/ 15.00

## **Special Scotch Whisky**

chivas regal 12 años - S/ 39.00  
johnnie walker black label - S/ 42.00  
johnnie walker double black - S/ 52.00  
johnnie walker swing - S/ 54.00

## **Whiskey**

jack daniels tennessee - S/ 35.00

## **Jerez - Oporto**

jerez tío pepe - S/ 35.00  
oporto sandeman - S/33.00

## **Cognac - Brandy**

courvoisier v.s.o.p. - S/ 58.00  
hennessy v.s.o.p. - S/ 59.00

## **tequila - Mezcal**

don julio - S/ 84.00  
patón añejo - S/ 87.00

## **Single Malt Scotch Whisky**

glenfidich 12 años - S/ 46.00  
glenfidich 15 años - S/ 59.00  
the glenlivet 12 - S/ 46.00  
glenmorangie single highland 10 años - S/ 56.00

# Postres

## degustación perroquet, para compartir

sinfonía de 3 chocolates, crème brûlée, terrina de lúcuma, sorbete de la casa, merengado de chirimoya y helado de chocolate.

S/ 48.00

## trilogía de lúcuma

terrina de lúcuma sobre brownie de castañas, mousse de lúcuma con chocolate y napoleón de suspiro de lúcuma.

S/ 39.00

## trilogía de crème brûlée

clásica, al pistacho y de dulce de leche.

S/ 39.00

## Volcán de chocolate sobre coulis de frambuesa y helado de vainilla casero

tiempo de preparación: 20 minutos.

S/ 39.00

## Strudel de manzana acaramelada en salsa inglesa y helado de vainilla

S/ 39.00

## El merengado de chirimoya con almendras y sus sorbetes de chirimoya y fresa

S/ 39.00

# bebidas

## pisco puro

cholo matías, quebranta, ica - s/ 28.00

delixir, quebranta, lima - s/ 28.00

fontana, moscatel, mala - s/ 28.00

guillermo ferreyros, quebranta, ica - s/ 28.00

tacama demonio de los andes, quebranta, ica - s/ 28.00

## Mosto Verde

colección de artistas cuatro gallos, acholado, ica - s/ 31.00

colección de artistas cuatro gallos, torontel, ica - s/ 41.00

## acholados

guillermo ferreyros, ica - S/ 33.00

portón, ica - S/ 33.00

tacama, demonio de los andes, ica - S/ 28.00

## aperitivos con pisco

algarrobina - s/ 37.00

capitán - s/ 37.00

chilcano de pisco - s/ 37.00

maracuyá sour - s/ 37.00

pisco tonic - s/ 37.00

zamboni - s/ 37.00

## Pisco Sours

pisco sours country club - s/ 38.00

pisco sour doble - s/ 45.00

pisco sour especial puro - s/ 52.00

