

**DM**  **HOTELES**

Ica - Perú



## ENSALADAS

### Ensalada Mossone

Frescos tomates de huerto sobre cama de lechugas coronado con espárragos, servido con huevo, palta y champiñones

27

### Ensalada de pasta oriental

Farfalle acompañados de mix de lechugas acompañados de zanahoria, pepinos, semillas de ajonjolí, culantro y cebolla china, acompañado de pollo salteado y vinagreta oriental

25

### Ensalada Crispy

Lechugas mixtas, pechuga de pollo al panko, queso mantecoso, manzana verde, pimiento morrón, cebolla blanca y betarraga.

Acompáñala con nuestra vinagreta balsámica

32

## PIQUEOS

**Tequeños con queso**  
28

**Chicharrón de pollo**  
32



## SANGUCHES

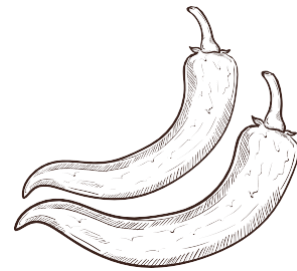
(Acompáñalos de papa huayro frita o ensalada fresca de la casa)

**Triple vegetariano** 25 

**Sándwich de pollo** 15

**Pan con chicharrón** 28

**Club Sándwich DM** 32



## SOPAS

### Dieta de pollo

Suave y reconfortante caldo de pollo acompañado de fideos y verduras, ideal para reponer un largo día

25

### Crema del día

Con tostadas de pan artesanal y aceite de oliva

22

### Chupe de mariscos

Potente concentrado de mariscos, con el tradicional aderezo que caracteriza a la cocina del sur

38



## ENTRADAS

### LOS CLÁSICOS PERUANOS

#### Chicharrón de pescado

Fresca Pesca del día empanizada, servida con salsa criolla **45**

#### Ceviche Clásico Carretillero

Pescado fresco marinado con limón y ají limo, acompañado de cebollas, camote, choclo y maíz cancha **48**

## PLATOS DE LA CASA

#### Cordon Bleu de pollo

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, empanizada y horneada, super crocante **35**

#### Lomo a la Huacachina

Nuestro imperdible plato de la casa **49**

## FONDOS

### LOS CLÁSICOS PERUANOS

#### Lomo saltado

Trozos de lomo fino flambado y aderezado estilo oriental. Acompañado de cebolla, tomate, papas huayro fritas y arroz blanco **49**

## COCINA LOCAL CON NUESTRO TOQUE

Pollo a la Iqueña **30**

Picante de pallares con  
sabana de lomo **46**

Chicharrón de cerdo **32**

Tacu Tacu con mariscos  
**40**

## ESPECIALES DE LA CASA

#### Arroz con mariscos

Arroz meloso aderezado con ají  
amarillo con mariscos  
flambeados alpisco **48**

#### Ají de pollo

Pechuga de pollo bañada en salsa de  
ají amarillo cremoso y acompañado de  
papa amarilla y arroz blanco **35**

#### Sudado de pescado estilo norteño

Pescado jugoso acompañado de un  
aderezo de ají amarillo y chicha de  
jora con cebollas, tomates, yucas y  
arroz **45**

## INTERNACIONALES

#### Pollo en salsa de champiñones

Pollito cocido lentamente en  
una salsa cremosa de hongos  
**36**

#### Pollo al vino

Clásico de la cocina francesa.  
Acompañado de puré de papas rustico y  
verduras  
**32**

### Spaghetti al Pesto

Tradicional salsa pesto con albahaca, espinaca, parmesano y pimienta negra **30**

### Fettuccini en salsa de mariscos

Fettuccine en salsa de tomate con conchitas, langostinos, ají, ajo rostizado y aceite de trufa **38**

## CLÁSICOS DE LA CASA

### Tallarín saltado con Lomo

Tallarines salteados con trozos de lomo al estilo oriental **48**

### Salteado del huerto

Papa huayro dorada con champiñones, espárragos, choclo desgranado, tomate, brócoli y zucchini flambeados y terminados con queso paria **28**



## POSTRES

Torta de chocolate  
Crema Volteada  
Panqueque Relleno de manjar  
Torta tres leches

**17**

 Vegetariano  Sin gluten



## BEBIDAS FRÍAS

Gaseosa **8**

Agua **6**

Jugo de frutas natural (frutas del día) **12**



## BEBIDAS CALIENTES

Café Americano **7**

Café Espresso **7**

Café Cortado **8**

Latte o capuccino **10**

## INFUSIONES NATURALES

Hierbaluisa **8**

Manzanilla **8**

Té negro/jazmín **8**

Mate de coca **8**

 Vegetariano  Sin gluten