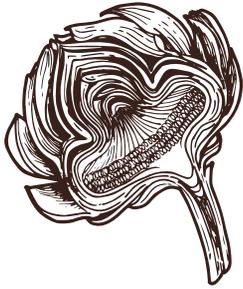


DM  **HOTELES**



Nasca - Perú



ENSALADAS

Ensalada Campesina

Mix de lechugas, espinaca, queso mantecoso, zanahoria, nueces y duraznos en compota.
Acompañado de vinagreta balsámica **25**

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

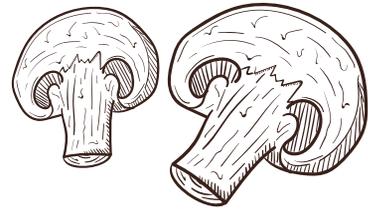
Lechugas mixtas, pechuga de pollo al panko, queso mantecoso, manzana verde, pimiento morrón, cebolla blanca y betarraga.
Acompáñala con nuestra vinagreta balsámica **27**

Ensalada Italiana

Lechugas mixtas, tomate confitado, aceitunas, queso fresco, prosciutto, albahaca y espinaca, aderezada con nuestra vinagreta clásica **25**

Ensalada del huerto

Mix de lechugas, tomate, champiñones, palta, espinaca, cebolla blanca, rabanito y vinagreta clásica **24**



SANGUCHES

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

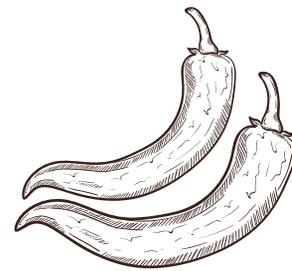
Triple vegetariano **25**

Caprese c/queso paria **25**

Hamburguesa DM

De Asado de tira. Champiñones salteados a la crema y queso paria **34**

Club Sandwich DM **32**



SOPAS

Parihuela

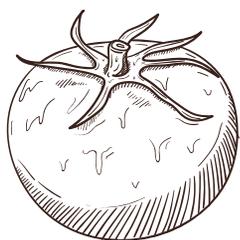
Potente sopa de pescado y mariscos con aderezo de ají panca, vino y tomate **39**

Crema del día

Con tostadas de pan artesanal y aceite de oliva **22**

Sopa criolla

A base de tomate y ají panca, carne de res y fideo cabello de ángel **26**



ENTRADAS

LOS CLÁSICOS PERUANOS

Dúo de Ocopa y Huancaína

Papas locales bañadas con salsas a base de ají amarillo, queso fresco y leche sin lactosa **20**

Ceviche Clásico Carretillero

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

PLATOS DE LA CASA

Brochetas de pollo

Brochetas de pollo, zucchini, piña flambéada y caramelizada y pimientos bañados en un aderezo fresco de yogurt, limón y ají limo **20**

FONDOS

LOS CLÁSICOS PERUANOS

Lomo saltado

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

COCINA LOCAL CON NUESTRO TOQUE

Pollo a la Nazqueña **30**

Lomo c/fettuccine al olivo **53**

Chicharrón de cerdo **32**

Arroz con mariscos

Arroz meloso aderezado con ají amarillo con mariscos flambeados al pisco **48**

Ají de pollo

Pechuga de pollo bañada en salsa de ají amarillo cremoso y acompañado de papa amarilla y arroz blanco **34**

Sudado de pescado estilo norteño

Pescado jugoso acompañado de un aderezo de ají amarillo y chicha de jora con cebollas, tomates, yucas y arroz **43**

INTERNACIONALES

Pesca del día con trigo

Pesca del día a la plancha con ensalada de trigo y hongos **47**

Pollo al vino

Clásico de la cocina francesa. Acompañado de puré de papas rustico y verduras **36**

Spaghetti alla Carbonara

Tradicional salsa Carbonara con tocino, yema de huevo, parmesano y pimienta negra (sin crema) **35**

Fettuccine con frutos del mar

Fettuccine en salsa de tomate con conchitas, langostinos, ají, ajo rostizado y aceite de trufa **36**

PLATOS DE LA CASA

Pescado a lo macho

Acompañado de trigo guisado con queso fresco; y un toque de culantro **47**

Salteado del huerto

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

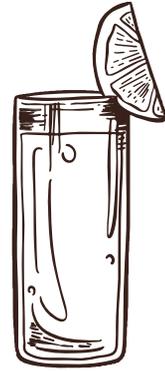
POSTRES

Selva Negra
Cheesecake de Higos
Tarta de cacao al 70%

17

 Vegetariano

 Sin gluten



BEBIDAS FRÍAS

Bebidas gaseosas **8**

San Mateo **6**

Jugo de frutas natural (preguntar por las frutas del día) **12**



BEBIDAS CALIENTES

Café Americano **7**

Café Espresso **7**

Café Cortado **8**

Café con leche **9**

INFUSIONES NATURALES

Hierbaluisa **8**

Manzanilla **8**

Té negro/jazmín **8**

Mate de coca **8**