



VERANDA  
RESTAURANTE

## ENTRADAS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Ceviche de Cordel</b><br>Preparado tradicionalmente con cebolla roja,<br>ají limo y camote glaseado  | S/. 48.00 |
| <b>Pulpo Anticuchero</b><br>Cocido a la parrilla con ají panca y cerveza negra<br>acompañado de papas nativas al chimichurri, choclo<br>y salsa huancayna | S/. 42.00 |
| <b>Ceviche mixto de bahía paracas</b><br>Con langostinos, calamar y pulpo   | S/. 50.00 |
| <b>Carpaccio de lomo</b><br>Con ensalada de arugula, finas láminas de lomo aliñado<br>con vinagreta balsámica y lascas de queso parmesano                 | S/. 36.00 |
| <b>Tartare de zapallito italiano</b><br>Con su marinado tradicional, zucchini y tomates<br>confitados sobre un delicado culis de rocoto                   | S/. 34.00 |
| <b>Ceviche carretilero del sur</b><br>Con crujiente chicharrón de calamar   | S/. 53.00 |

## SOPAS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Chupe de pescado y langostinos del muelle</b><br>Preparación tradicional a fuego lento con pallares<br>del Valle de Ica y galleta de huacatay | S/. 40.00 |
| <b>Sopa de cebolla al vino tinto</b><br>Tradicional de la gastronomía francesa   | S/. 36.00 |

## LIGHT

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Ensalada Cesar clásica</b><br>Mix de lechugas, queso parmesano, tocino, croutones<br>a las finas hierbas y pechuga de pollo trozada al grill                        | S/. 36.00 |
| <b>Ensalada exótica de langostinos crocantes</b><br>Al panko acompañado de alcachofas marinadas,<br>tomates, frutas de estación y vinagreta casera de maracuyá.        | S/. 36.00 |
| <b>Ensalada Capresse al pesto rústico</b><br>Con finas láminas de tomate y queso mozzarella  | S/. 30.00 |
| <b>Ensalada 10 del chef</b><br>con palmitos, queso fresco, pepino, cebolla blanca,<br>jamón inglés, queso edam, alcachofa, tomate, mix de<br>lechugas y aliño de fresa | S/. 32.00 |
| <b>Ensalada de pasta con vegetales asados</b><br>Berenjena, pimiento morrón, champiñones del<br>bosque y zapallito en pesto de arugula,                                | S/. 36.00 |

## ESPECIALIDADES ARANWA

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Langostinos novoandinos</b><br>Flambeados al pisco acholado, sobre puré de<br>arracacha y chalaca criolla de mango    | S/. 42.00 |
| <b>Salmon del sur en salsa dill</b><br>Con puré de la casa, sellado a la parrilla<br>acompañado de espárragos silvestres | S/. 54.00 |
| <b>Lomo de la granja al graten</b><br>Con hongos silvestres y risotto blanco sobre<br>una reducción de oporto            | S/. 62.00 |

## FONDOS

### Granos y cereales

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Fettuccini a la huancaína y su lomo saltado</b><br>Ahumado con champiñones   | S/. 42.00 |
| <b>Risotto mar y tierra</b><br>Acompañado de un jugoso saltado de lomo<br>y langostinos con aromas orientales             | S/. 48.00 |
| <b>Penne rigatte fruto di mare</b><br>Pasta corta en salsa de mariscos, reducción<br>de crema y perfumado con vino blanco | S/. 45.00 |
| <b>Arroz porteño</b><br>Acompañado de una suave pierna de pato y salsa criolla  | S/. 40.00 |
| <b>Fettuccinni a la romana</b><br>Con pollo, champiñones, espárragos y<br>alcachofas en salsa rosa.                       | S/. 38.00 |

### Carnes y aves

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Lomo saltado al fuego vivo</b><br>Con huevo y plátano montado, arroz y papas                        | S/. 45.00 |
| <b>Bife a la parrilla</b><br>Grillado al chimichurri servido con ensalada<br>del huerto y papas fritas | S/. 65.00 |
| <b>Criollo ají de gallina</b><br>Servido con pastel de papa y arroz blanco                             | S/. 40.00 |
| <b>Escalopas de pollo con langostinos</b><br>En salsa de cangrejo y graten de papa                     | S/. 48.00 |

### Pescados y Mariscos

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Pescado a lo macho</b><br>En salsa de mariscos y tacu tacu de pallares atamalado   | S/. 60.00 |
| <b>Aeropuerto de pisco</b><br>Chaufa de marisco y pescado en salsa de ajonjolí,<br>tallarín frito y verduras orientales salteadas | S/. 58.00 |
| <b>Pez espada con seco de conchas y majadito de yuca</b>  | S/. 48.00 |
| <b>Pescado en salsa de calamares al rocoto</b><br>Arroz con choclo en pasta de ají amarillo y<br>toques de pesto al culantro.     | S/. 60.00 |

## PARA LOS ENGREÍDOS

|   |              |             |
|---|--------------|-------------|
| Espaguetti a la boloñesa, napolitana, pesto o alfredo | S/. 28.00    |             |
| Nuggets de pollo, con papas fritas o puré             | S/. 28.00    |             |
| Milenesa de pescado, con papas fritas o puré          | S/. 36.00    |             |
| <b>Pizza 2 Toppings</b>                               | S/. 30.00    |             |
| Escoja las 2 opciones para combinar tu pizza:         |              |             |
| • Jamon   | • Pollo      | • Carne     |
| • Queso   | • Piña       | • Tocino    |
| • Aceituna  | • Prosciutto | • Champiñon |
| • Pimiento  | • Chorizo    | • Cebolla   |

## POSTRES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Cheesecake marmoleado</b>   | S/. 32.00 |
| De chocolate blanco y bitter acompañado de culis de fresas al pisco                    |           |
| <b>Crepes con helado casero de quinua</b>  | S/. 32.00 |
| Frutas frescas en salsa de fresas al pisco y oporto con un crocante praliné de pecanas |           |
| <b>Criollísimo suspiro limeño</b>  | S/. 32.00 |
| Con toques de lúcuma chinchana   |           |
| <b>Profiteroles Veranda</b>  | S/. 32.00 |
| Rellenas de crema pastelera casera y praliné de pecanas                                |           |
| <b>Turrón amelcochado y praliné de pecanas</b>   | S/. 50.00 |
| Sobre salsa de tres leches con canela, crema de manjar y café.                         |           |
| <b>Tiramizú de la casa</b>   | S/. 32.00 |
| Con queso mascarpone y licor de café   |           |
| <b>Sorbete de Maracuya Veranda</b>   | S/. 32.00 |

Los precios incluyen impuestos y servicios.



ARANWA

PARACAS | RESORT & SPA