

AVALON

RESTAURANT

◆ RECOMENDACIONES DEL CHEF ◆

Nuestros platos estrella

CORVINA A LA PLANCHA
Filete de corvina a la plancha acompañada de arroz, papas fritas crocantes y ensalada. 59

SUDADO DE CORVINA
Filete de corvina cocinado con ají amarillo, chicha de jora y caldo de pescado. acompañado de yuca y arroz. 55

MILANESA DE CORVINA
Filete de corvina al panko crocante, acompañada de papas fritas, arroz y ensalada. Servida con vinagreta francesa. 55

CEVICHE AVALON
Filete de corvina en cubos, marinado y cocido con leche de tigre, limón y pasta de ají amarillado de la zona, acompañado con choclo y cancha. 59

CORVINA EN SALSA DE LANGOSTINOS
Filete de corvina servido con una salsa cremosa a base de ají amarillo y mixtura de mariscos, acompañado con choclo y cancha. 59

CORVINA AL AJO
Filete de corvina a la plancha bañada con salsa cremosa a base de ajo y bechamel. Servida con papas doradas y arroz. 55

LOMO FINO A LO POBRE
Lomo fino de res cortado en trozos y flameados. Servido con arroz, papas fritas, plátano frito y huevo a la inglesa. 49

ARROZ PUERTO MALABRIGO
Arroz verde cremoso a base de culantro y aderezo criollo con verduras y langostinos, calamar, conchas de abanico, pulpo y caracol, todo acompañado con zarza criolla. 49

FETTUCCINI AL PESTO CON CORVINA AL PANKO
Pasta al dente bañada con una salsa verde de albahaca, espinaca y queso parmesano acompañado con filete de corvina al panko. 59

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

◆ CORVINA Y MARISCOS ◆

Del mar directo a tu mesa

CORVINA A LA FLORENTINA
Filete de corvina, gratinada con espinacas a la crema y queso parmesano, al estilo clásico italiano. 55

CORVINA A LO MACHO
Filete de corvina a la plancha acompañado con mixtura de mariscos y bañada con salsa cremosa a base de ají rojo. Servido con arroz y papas doradas. 55

LECHE DE TIGRE
Filete de corvina en trozos pequeñitos, cocidos con limón, leche de tigre, cebolla y culantro. Servido con camote, chancha y choclo, decorado con tres langostinos al panko. 39

CEVICHE CLÁSICO
Corvina en trozos cocidos con limón y base acevichada, aromatizada con culantro y ají limo. Servido con camote, choclo y cancha. 59

CEVICHE MIXTO
Corvina en trozos y mixtura de marisco cocidos con limón y base acevichada, aromatizado con culantro y ají limo. Servido con camote, choclo y cancha. 65

CHICHARRÓN DE CORVINA
Trozos de corvina sazonados al estilo casero, acompañados de yuca dorada, salsa criolla y limón. 59

CAUSA ACEVICHADA
Papa prensada aderezada con ají amarillo y relleno de palta, servido con un ceviche de corvina encima. 45

MOSTRITO MARINO
Combinado de chicharrón mixto crujiente con yucas fritas y chaufa de mariscos al wok. 63

CHICHARRÓN MIXTO
Crujientes trozos de corvina fresca, marinados con especias caseras, rebozados y dorados a la perfección. Acompañados de yuca frita y zarza criolla. 65

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

CORVINA EN SALSA DE MARISCOS
Filete de corvina servido con una salsa cremosa a base de ají amarillo y mixtura de mariscos, acompañado de arroz y papas doradas. 59

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS
Mixtura de mariscos salteados y flameados al wok con arroz, huevo y vegetales. 55

ARROZ CHAUFA DE CORVINA
Corvina en cubos crocantes y flameados, salteados al wok con arroz y vegetales. 45

PICANTE DE MARISCOS
Mariscos frescos en crema de ajíes peruanos, acompañados de arroz blanco y papas doradas. 55

CAUSA CROCANTE DE PULPO AL OLIVO
Medallón de papa amarilla prensada y frita con costra crocante, acompañado de pulpo ahumado y flameado, bañado con salsa de olivo. 59

ARROZ CON MARISCOS
Mixtura de mariscos,verduras y arroz cocidos en aderezo de ajíes peruanos y chicha de jora. Servido con zarza criolla y decorado con queso parmesano. 49

DUO MARINO
Es un dúo entre arroz con mariscos y ceviche de corvina. 69

TACU TACU CON SALSA DE MARISCOS
Mezcla de arroz y menestra cocida con una costra crocante por afuera y cremoso por dentro, servido con una mixtura de mariscos y salsa cremosa a base de ají amarrillo. 49

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

◆ POLLO ◆

Jugoso, dorado y lleno de sabor

MILANESA DE POLLO
Filete de pollo al panko acompañado de arroz, papas fritas y ensalada de la casa. 36
Servido con vinagreta clasica.

CHICHARRÓN DE POLLO
Trozos de pollo marinados y fritos al punto crujiente, acompañados de papas 36
doradas y salsa tártara.

POLLO A LA PLANCHA
Filete de pollo a la plancha acompañado con arroz, papas fritas, y ensalada. Servido 32
con vinagreta francesa.

POLLO A LA PARMESANA
Filete de pollo con costra de queso, acompañado de tomate cherry, albahaca y queso 35
parmesano y tocino crocante.

POLLO SALTADO
Trozos de pollo con verduras salteadas y flarmeadas, acompañada con papas fritas 35
y arroz.

POLLO A LA FLORENTINA
Filete de pollo a la plancha bañada con salsa cremosa, a base de espinaca y 35
bechamel. Servido con papas doradas y arroz.

CAUSA DE POLLO
Papa prensada aderezada con ají amarillo, relleno con palta y pollo, servido con salsa 19
golf.

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

◆ SABORES DEL PERÚ ◆

Lo mejor de la gastronomía peruana

LOMO FINO SALTADO
Lomo fino de res en trozos salteados y flameados con verduras y salsa de soya. 45
Servido con papas fritas y arroz

MEDALLÓN DE LOMO FINO CON PURÉ
Medallón con lomo fino de res acompañado con puré rústico y arroz. 45

AJI DE GALLINA
Salsa cremosa de ají amarillo con pollo deshilachado, acompañado de papa, arroz y aceituna. 29

PAPA A LA HUANCAÍNA
Papas bañadas en cremosa salsa de ají amarillo y queso, servidas con huevo duro y aceituna. 19

CABRITO NORTEÑO
Cabrito deshuesado cocido con ajíes de la zona, chicha de jora y aderezo criollo 39
acompañado de arroz, menestra y zarza criolla.

ARROZ CON PATO
Arroz norteño preparado con culantro, acompañado de pato dorado al estilo criollo. 29

TRILOGÍAS DE CAUSAS
Causa con pulpo al olivo, causa acevichada y causa de langostinos con salsa golf. 49

CAUSA TRUJILLANA
Papa prensada aderezada con ají amarillo, servida con trozos de corvina fritos, 39
bañados con salsa escabechada, huevo sancochado y aceituna.

TACU TACU MAR Y TIERRA
Mezcla de arroz y menestra cocidos con costra crocante por afuera y cremoso por dentro. 59
Servido con trozos de corvina, lomo fino de pollo y langostinos salteados y flameados al wok.

TACU TACU CON LOMO FINO SALTADO
Mezcla de arroz y menestras cocidos con costra crocante por afuera y cremoso por 49
dentro, acompañado de un lomo saltado al wok.

ARROZ A LA JARDINERA
Arroz graneado con verduras frescas y trozos de cerdo salteados al estilo casero. 29

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

◆ PASTAS Y PIZZAS ◆

Masa, salsa y tradición

PIZZA AMERICANA
Deliciosa pizza con jamón, queso mozzarella, salsa de tomate y orégano. 39

PIZZA MARGARITA
Clásica pizza con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca fresca. 39

PIZZA HAWAIANA
Deliciosa mezcla de jamón, salsa de tomate, orégano, piña y queso mozzarella. 39

PIZZA DELFINES
Pizza con salsa de tomate, queso mozzarella, láminas de lomo con cebolla fresca y un toque especial de pepperoni. 49

FETTUCCINI A LA BOLOÑESA
Carne de res especial molida cocinada en salsa de tomate y verduras, acompañado con una pasta al dente. 35

FETTUCCINI A LO ALFREDO
Pasta al dente y jamón cocidos y bañados con salsa blanca y queso parmesano. 26

FETTUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO
Lomo fino salteado y flameado con verduras acompañado de fettuccini con salsa cremosa a base de ají amarillo. 45

FETTUCCINI AL PESTO CON MEDALLON DE LOMO FINO
Fettuccini en cremosa salsa de albahaca y queso, acompañado de un medallón de lomo fino a la plancha. 49

FETTUCCINI AL PESTO CON MILANESA DE POLLO
Fettuccini en cremosa salsa de albahaca y queso, acompañado de crocante milanesa de pollo. 36

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

◆ SABORES ORIENTALES ◆

Inspiración asiática en cada plato

CHAUFA DE QUINUA CON POLLO
Saltado de quinua al wok con pollo, verduras frescas y salsa de soya al estilo oriental. 35

CHAUFA DE POLLO
Pechuga de pollo en trozos con arroz y huevo salteados al wok, con salsa de soya y especies. 26

ARROZ CHAUFA ESPECIAL
Arroz salteado al wok con pollo, carne y chancho, acompañado de huevo y verduras. 36

TALLARIN SALTADO CON POLLO
Fideos salteados al wok con trozos de pollo, verduras frescas y salsa oriental al estilo criollo. 29

TALLARIN SALTADO CON CHANCHO
Fideos salteados al wok con trozos de cerdo, verduras frescas y salsa oriental al estilo criollo. 29

TALLARIN SALTADO CON LOMO FINO
Fideos salteados al-wok con jugosos cortes de lomo fino, verduras frescas y salsa oriental al estilo criollo. 29

TALLARIN SALTADO ESPECIAL
Fideos salteados al wok con pollo, cerdo y lomo fino, acompañados de verduras frescas en salsa oriental al estilo criollo. 39

CHIJAUKAY + ARROZ CHAUFA
Clásico pollo Chijaukay en salsa oriental, acompañado de arroz chaufa al wok y finos hilos crocantes de wantán. 29

TIPAKAY + ARROZ CHAUFA
Pollo en salsa agridulce oriental, acompañado de arroz chaufa al wok y finos hilos crocantes de wantán. 29

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

◆ COCINA VEGETARIANA ◆

Frescura, color y bienestar

CHAUFA DE QUINUA SIN POLLO
Salteado de quinua al wok con verduras frescas y salsa oriental, enriquecido con extra Huevo. — 25

BERENJENAS A LA PARMESANA
Berenjenas en rodajas a la plancha con costra de queso, acompañado de tomate, albahaca y queso parmesano. Servido con crutones y vinagreta clasica. — 25

FOGÓN DE QUINUA
Mix de quinuas salteadas y flameadas con vegetales al wok. — 28

ARROZ CON VEGETALES SALTEADOS
Arroz ahumado en wok con mix de vegetales flameadas. — 25

CHAMPIÑONES SALTADOS
Deliciosos champiñones salteados y sazonados al estilo de la casa. — 24

HAMBURGUESA DE LENTEJAS
Hamburguesa artesanal de lentejas, sabrosa y nutritiva. — 19

HAMBURGUESA DE QUINUA
Hamburguesa artesanal de quinua, acompañada de ingredientes frescos y vegetales. — 25

CEVICHE DE CHAMPIÑONES
Champiñones marinados en una deliciosa leche de tigre. — 25

◆ SOPAS Y ENSALADAS ◆

ENSALADA FRESCA
Lechuga, palta, tomate, pepinillos, zanahoria, cebolla roja, alverja. Servido con vinagreta clásica. — 19

ENSALADA CESAR CON POLLO
Filete de pollo grillado cortado en cubos, tocino frito, lechuga, crutones y queso parmesano. Servido con vinagreta francesa. — 29

DIETA DE POLLO
Filete de pollo con trozos cocidos con hortalizas, papa peruanita y fideo cabello de ángel. — 24

SOPA CRIOLLA
Carne de res en trozos pequeño, cocidos con ají amarrillo y panca. Servido con papa peruanita,huevo a la inglesa y fideo cabello de ángel. — 25

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

SNACKS

CLUB SÁNDWICH	26
SÁNDWICH DE POLLO	19
PAN CON CHICHARRÓN	15
SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO	15
ALITAS PARRILLERAS	28
ALITAS ACEVICHADAS	28
ALITAS BBQ	28
TEQUEÑOS DE JAMÓN Y QUESO	24
HAMBURGUESA DELFINES	25
HAMBURGUESA CLÁSICA	19

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO	9
CAMOTE SANCOCHADO	9
YUCAS FRITAS	9
PAPAS FRITAS	9
PAPAS DORADAS	9
PLÁTANOS FRITOS	9
PURÉ DE PAPAS	9
PORCIÓN DE TOCINO	9
HUEVO FRITO A LA INGLESA	6
HUEVOS REVUELTOS	6
HUEVOS SANCOCHADOS	6
PORCIÓN DE FILETE DE POLLO	16
PORCIÓN DE PALTA	9
PORCIÓN DE PAN	2
PORCIÓN DE QUESO	6

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00

BEBIDAS

GASEOSAS

COCA COLA 400ML	5
INCA KOLA 400ML	5
INCA KOLA 500ML	7
INCA KOLA ZERO 500ML	7
COCA COLA 500ML	7
COCA COLA ZERO 500ML	7
COCA COLA 1L	9
INKA COLA 1L	9
FANTA 192ML	3.5
SPRITE 192ML	3.5
INCA KOLA 192ML	3.5
COCA COLA 192ML	3.5
AGUA 650ML CON GAS	6
AGUA 650ML SIN GAS	6

CERVEZAS

HEINEKEN	10
PILSEN TRUJILLO 305	10
PILSEN CALLAO 305ML	10
CUSQUEÑA TRIGO 310ML	10
CUSQUEÑA DORADA 310ML	10
CUSQUEZA NEGRA 310ML	10
CORONA 330ML	12

INFUSIONES

ANIS	3
MANZANILLA	3
TE Y CANELA	3

JUGOS NATURALES

	JARRA	VASO
LIMONADA CLÁSICA	19	9
LIMONADA FROZEN	22	–
LIMONADA CHERRY	26	–
LIMONADA ELECTRICA	26	–
MARACUYA	19	9
CHICHA MORADA	19	9

CAFES

AMERICANO	8
EXPRESSO	8
CAPPUCCINO	10
LATTE	12

Todos los precios están expresados en Soles | Servicio a la habitación: S/ 15.00 | Derecho de corcho (incluye copas y cubeta con hielo): S/ 15.00