

AVALON

RESTAURANT

◆ RECOMENDAÇÕES DO CHEF ◆

Nossos pratos especiais

CORVINA GRELHADA
Filé de corvina grelhado, acompanhado de arroz, batatas fritas crocantes e salada. 59

SUDADO DE CORVINA
Filé de corvina cozido com pimenta-amarela, chicha de jora e caldo de peixe, acompanhado de mandioca e arroz. 55

CORVINA À MILANESA
Filé de corvina empanado em panko crocante, acompanhado de batatas fritas, arroz e salada. Servido com vinagrete francês. 55

CEVICHE AVALON
Cubos de filé de corvina marinados e curados em leche de tigre, suco de limão e pasta de pimenta-amarela da região, acompanhados de milho peruano e milho torrado. 59

CORVINA AO MOLHO DE CAMARÕES
Filé de corvina servido com molho cremoso à base de pimenta-amarela e frutos do mar, acompanhado de milho peruano e milho torrado. 59

CORVINA AO ALHO
Filé de corvina grelhado, coberto com molho cremoso de alho e béchamel. Servido com batatas douradas e arroz. 55

LOMO FINO A LO POBRE
Pedaços de filé-mignon bovino flambados, servidos com arroz, batatas fritas, banana-da-terra frita e ovo frito. 49

ARROZ PUERTO MALABRIGO
Arroz cremoso com coentro, tempero crioulo, legumes, camarões, lula, vieiras, polvo e caracol-marinho, acompanhado de salsa criolla. 49

FETTUCCINE AO PESTO COM CORVINA EMPANADA EM PANKO
Massa al dente com molho verde de manjericão, espinafre e queijo parmesão, acompanhada de filé de corvina empanado em panko. 59

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

◆ CORVINA E FRUTOS DO MAR ◆

Do mar diretamente para a sua mesa

CORVINA À FIORENTINA
Filé de corvina gratinado com creme de espinafre e queijo parmesão, preparado no clássico estilo italiano. 55

CORVINA A LO MACHO
Filé de corvina grelhado, coberto com frutos do mar e molho cremoso à base de pimenta-vermelha. Servido com arroz e batatas douradas. 55

LECHE DE TIGRE
Pequenos pedaços de corvina curados em suco de limão e leche de tigre, com cebola e coentro. Servidos com batata-doce, milho torrado e milho peruano, finalizados com três camarões empanados em panko. 39

CEVICHE CLÁSSICO
Pedaços de corvina curados em suco de limão e tempero tradicional de ceviche, aromatizados com coentro e ají limo. Servidos com batata-doce, milho peruano e milho torrado. 59

CEVICHE MISTO
Pedaços de corvina e frutos do mar curados em suco de limão e tempero tradicional de ceviche, aromatizados com coentro e ají limo. Servidos com batata-doce, milho peruano e milho torrado. 65

CHICHARRÓN DE CORVINA
Pedaços de corvina temperados ao estilo caseiro, acompanhados de mandioca dourada, salsa criolla e limão. 59

CAUSA ACEVICHADA
Batata prensada e temperada com pimenta-amarela, recheada com abacate e coberta com ceviche de corvina. 45

MOSTRITO MARINO
Combinação de chicharrón misto crocante com mandioca frita e arroz chaufa de frutos do mar preparado no wok. 63

CHICHARRÓN MISTO
Pedaços crocantes de corvina fresca, marinados com temperos da casa, empanados e fritos até dourar. Acompanhados de mandioca frita e salsa criolla. 65

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

CORVINA AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR
Filé de corvina servido com molho cremoso à base de pimenta-amarela e frutos do mar, acompanhado de arroz e batatas douradas. 59

ARROZ CHAUFA DE FRUTOS DO MAR
Frutos do mar salteados e flambados no wok com arroz, ovo e legumes. 55

ARROZ CHAUFA DE CORVINA
Cubos crocantes de corvina salteados e flambados no wok com arroz e legumes. 45

PICANTE DE MARISCOS
Frutos do mar frescos em um molho cremoso de pimentas peruanas, acompanhados de arroz branco e batatas douradas. 55

CAUSA CROCANTE COM POLVO AO MOLHO DE AZEITONAS
Medalhão de batata-amarela prensada e frita até formar uma crosta crocante, acompanhado de polvo defumado e flambado, coberto com molho de azeitonas. 59

ARROZ CON MARISCOS
Frutos do mar, legumes e arroz preparados com pimentas peruanas e chicha de jora. Servido com salsa criolla e finalizado com queijo parmesão. 49

DÚO MARINO
Combinação de arroz con mariscos e ceviche de corvina. 69

TACU TACU COM MOLHO DE FRUTOS DO MAR
Mistura de arroz e feijão, crocante por fora e cremosa por dentro, servida com frutos do mar e molho cremoso à base de pimenta-amarela. 49

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

◆ FRANGO ◆

Suculento, dourado e cheio de sabor

FRANGO À MILANESA
Filé de frango empanado em panko, acompanhado de arroz, batatas fritas e salada da casa. Servido com vinagrete clássico. 36

CHICHARRÓN DE FRANGO
Pedaços de frango marinados e fritos até ficarem crocantes, acompanhados de batatas douradas e molho tártaro. 36

FRANGO GRELHADO
Filé de frango grelhado, acompanhado de arroz, batatas fritas e salada. Servido com vinagrete francês. 32

FRANGO À PARMEGIANA
Filé de frango com crosta de queijo, acompanhado de tomate-cereja, manjericão, queijo parmesão e bacon crocante. 35

POLLO SALTADO
Pedaços de frango salteados e flambados com legumes, acompanhados de batatas fritas e arroz. 35

FRANGO À FIORENTINA
Filé de frango grelhado, coberto com molho cremoso de espinafre e béchamel. Servido com batatas douradas e arroz. 35

CAUSA DE FRANGO
Batata prensada e temperada com pimenta-amarela, recheada com abacate e frango, servida com molho golf. 19

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

◆ SABORES DO PERU ◆

O melhor da culinária peruana

LOMO FINO SALTADO
Pedaços de filé-mignon bovino salteados e flambados com legumes e molho de soja. Servidos com batatas fritas e arroz. 45

MEDALHÃO DE FILÉ-MIGNON COM PURÊ DE BATATAS
Medalhão de filé-mignon bovino servido com purê rústico de batatas e arroz. 45

AJI DE GALLINA
Creme de pimenta-amarela com frango desfiado, servido com batata, arroz e azeitonas. 29

PAPA A LA HUANCAÍNA
Batatas com molho cremoso de pimenta-amarela e queijo, servido com ovo cozido e azeitonas. 19

CABRITO NORTEÑO
Cabrito desossado ao estilo do norte do Peru, preparado com pimentas locais, chicha de jora e temperos tradicionais, acompanhado de arroz, feijão e salsa criolla. 39

ARROZ CON PATO
Tradicional arroz preparado com coentro e servido com pato dourado ao estilo crioulo. 29

TRILOGIA DE CAUSAS
Causa com polvo ao olivo, causa ao estilo ceviche e causa de camarões com molho golf. 49

CAUSA TRUJILLANA
Batata prensada e temperada com pimenta-amarela, servida com pedaços de corvina frita, molho escabeche, ovo cozido e azeitonas. 39

TACU TACU MAR Y TIERRA
Arroz e feijão preparados juntos até ficarem crocantes por fora e cremosos por dentro. Servidos com corvina, frango e camarões salteados e flambados no wok. 59

TACU TACU COM LOMO FINO SALTADO
Arroz e feijão preparados juntos até ficarem crocantes por fora e cremosos por dentro, servidos com lomo saltado preparado no wok. 49

ARROZ A LA JARDINERA
Arroz soltinho com legumes frescos e carne suína salteada ao estilo caseiro. 29

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

◆ MASSAS E PIZZAS ◆

Massa, molho e tradição

PIZZA AMERICANA
Pizza com presunto, queijo muçarela, molho de tomate e orégano. 39

PIZZA MARGHERITA
Pizza clássica com molho de tomate, queijo muçarela e manjericão fresco. 39

PIZZA HAVAIANA
Combinação de presunto, molho de tomate, orégano, abacaxi e queijo muçarela. 39

PIZZA DELFINES
Pizza com molho de tomate, queijo muçarela, fatias de filé-mignon, cebola fresca e um toque especial de pepperoni. 49

FETTUCCINE À BOLONHESA
Carne moída especial cozida em molho de tomate e legumes, servida com macarrão al dente. 35

FETTUCCINE ALFREDO
Massa al dente e presunto em um molho branco cremoso com queijo parmesão. 26

FETTUCCINE À HUANCAÍNA COM LOMO SALTADO
Filé-mignon salteado e flambado com legumes, servido com fettuccine em um molho cremoso de pimenta-amarela. 45

FETTUCCINE AO PESTO COM MEDALHÃO DE FILÉ-MIGNON
Fettuccine com molho cremoso de manjericão e queijo, acompanhado de medalhão de filé-mignon grelhado. 49

FETTUCCINE AO PESTO COM FRANGO À MILANESA
Fettuccine com molho cremoso de manjericão e queijo, acompanhado de frango à milanesa crocante. 36

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

◆ SABORES ORIENTAIS ◆

Inspiração asiática em cada prato

CHAUFA DE QUINOA COM FRANGO
Salteado de quinoa no wok com frango, legumes frescos e molho de soja ao estilo oriental. 35

CHAUFA DE FRANGO
Pedaços de peito de frango com arroz e ovo salteados no wok, com molho de soja e especiarias. 26

ARROZ CHAUFA ESPECIAL
Arroz salteado no wok com frango, carne bovina e porco, acompanhado de ovo e legumes. 36

MACARRÃO SALTEADO COM FRANGO
Macarrão salteado no wok com frango, legumes frescos e molho oriental com um toque peruano. 29

MACARRÃO SALTEADO COM CARNE SUÍNA
Macarrão salteado no wok com carne suína, legumes frescos e molho oriental com um toque peruano. 29

MACARRÃO SALTEADO COM FILÉ-MIGNON
Macarrão salteado no wok com filé-mignon suculento, legumes frescos e molho oriental com um toque peruano. 29

MACARRÃO SALTEADO ESPECIAL
Macarrão salteado no wok com frango, carne suína e filé-mignon, acompanhado de legumes frescos e molho oriental com um toque peruano. 39

CHIJAUKAY + ARROZ CHAUFA
Clássico frango Chijaukay ao molho oriental, acompanhado de arroz chaufa salteado no wok e tiras crocantes de wonton. 29

TIPAKAY + ARROZ CHAUFA
Frango ao molho agridoce oriental, acompanhado de arroz chaufa salteado no wok e tiras crocantes de wonton. 29

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

◆ CULINÁRIA VEGETARIANA ◆

Frescor, cor e bem-estar

CHAUFA DE QUINOA SEM FRANGO
Quinoa salteada no wok com legumes frescos e molho oriental, com uma porção extra de ovo. 25

BERINJELA À PARMEGIANA
Fatias de berinjela grelhadas com crosta de queijo, tomate, manjericão e parmesão. Servidas com croutons e vinagrete clássico. 25

FOGÓN DE QUINUA
Mistura de variedades de quinoa salteadas e flambadas com legumes preparados no wok. 28

ARROZ COM LEGUMES SALTEADOS
Arroz defumado e salteado no wok com uma mistura de legumes flambados. 25

COGUMELOS SALTEADOS
Deliciosos cogumelos salteados e temperados ao estilo da casa. 24

HAMBÚRGUER DE LENTILHA
Saboroso e nutritivo hambúrguer caseiro de lentilha. 19

HAMBÚRGUER DE QUINOA
Hambúrguer caseiro de quinoa servido com ingredientes e legumes frescos. 25

CEVICHE DE COGUMELOS
Cogumelos marinados em uma deliciosa leche de tigre. 25

◆ SOPAS E SALADAS ◆

SALADA FRESCA
Alface, abacate, tomate, pepino, cenoura, cebola-roxa e ervilhas. Servida com vinagrete clássico. 19

SALADA CAESAR COM FRANGO
Cubos de frango grelhado, bacon crocante, alface, croutons e queijo parmesão. Servida com vinagrete francês. 29

SOPA DE FRANGO
Filé de frango em pedaços cozido com legumes, batata peruana e macarrão cabelo de anjo. 24

SOPA CRIOULA
Pequenos pedaços de carne bovina preparados com pimenta-amarela e ají panca. Servida com batatas peruanas, ovo frito e macarrão cabelo de anjo. 25

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

LANCHES

SANDUÍCHE CLUB	26
SANDUÍCHE DE FRANGO	19
PAN CON CHICHARRÓN	15
SANDUÍCHE DE PRESUNTO E QUEIJO	15
ASAS DE FRANGO GRELHADAS	28
ASAS DE FRANGO AO ESTILO CEVICHE	28
ASAS DE FRANGO AO MOLHO BARBECUE	28
TEQUEÑOS DE PRESUNTO E QUEIJO	24
HAMBÚRGUER DELFINES	25
HAMBÚRGUER CLÁSSICO	19

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO	9
BATATA-DOCE COZIDA	9
MANDIOCA FRITA	9
BATATAS FRITAS	9
BATATAS DOURADAS	9
BANANA-DA-TERRA FRITA	9
PURÊ DE BATATAS	9
PORÇÃO DE BACON	9
OVO FRITO À INGLESA	6
OVOS MEXIDOS	6
OVOS COZIDOS	6
PORÇÃO DE FILÉ DE FRANGO	16
PORÇÃO DE ABACATE	9
PORÇÃO DE PÃO	2
PORÇÃO DE QUEIJO	6

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00

BEBIDAS

REFRIGERANTES

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
ÁGUA COM GÁS 650ML	6
ÁGUA SEM GÁS 650ML	6

SUCOS NATURAIS

	JARRA	COPO
LIMONADA CLÁSSICA	19	9
LIMONADA FROZEN	22	–
LIMONADA DE CEREJA	26	–
LIMONADA ELÉTRICA	26	–
MARACUJÁ	19	9
CHICHA MORADA	19	9

CERVEJAS

HEINEKEN	10
PILSEN TRUJILLO 305	10
PILSEN CALLAO 305ML	10
CUSQUEÑA TRIGO 310ML	10
CUSQUEÑA DOURADA 310ML	10
CUSQUEZA PRETA 310ML	10
CORONA 330ML	12

INFUSÕES

ANIS	3
CAMOMILA	3
CHÁ COM CANELA	3

CAFÉS

AMERICANO	8
ESPRESSO	8
CAPPUCCINO	10
LATTE	12

Todos os preços estão expressos em soles peruanos | Serviço de quarto: S/ 15,00 | Taxa de rolha (inclui taças e balde de gelo): S/ 15.00