

# Delphos Bistró

En Delfines Hotel & Convention Center, utilizamos ingredientes frescos de la más alta calidad en las formas más creativas e imaginativas, para presentarles esta carta con lo mejor de la gastronomía nacional e internacional.

Cocinamos con el corazón y nos preocupamos por ti, es por ello que marcamos en nuestra carta los 14 ingredientes que posiblemente puedan causarte alguna alergia o reacción no deseada.

	<b>Trigo y gluten</b> Cereales que contengan gluten como el trigo, centeno, cebada, avena, etc.		<b>Frutos con cáscara</b> Frutos con cáscara como las nueces, almendras, avellanas, pistachos, etc.
	<b>Crustáceos</b> Crustáceos como los langostinos, langostas, centollo, cangrejos, etc.		<b>Apio</b> Se puede encontrar en condimentos, ensaladas, sopas, cremas, salsas, etc.
	<b>Huevos</b> Productos a base de huevo como pasta, aliños, alimentos rebozados, etc.		<b>Mostaza</b> Se puede encontrar en aliños, salsas, currys, marinados, sopas, etc.
	<b>Pescado</b> Productos a base de pescado como salsas, aliños para ensaladas, etc.		<b>Granos de sésamo</b> Productos a base de granos de sésamo como hummus, panes, grisinés, etc.
	<b>Maní</b> Productos a base de maní. Se puede encontrar en galletas, postres, etc.		<b>Dioxido de azufre y sulfitos</b> Se pueden utilizar en encurtidos, zumos, vegetales, vino, cerveza, etc.
	<b>Soya</b> Productos a base de soja como el tofu, aceite de soja, leche de soja, etc.		<b>Moluscos</b> Almejas, ostras, pulpo, calamar, etc. Se puede encontrar en cremas y platos.
	<b>Lácteos</b> Leche y sus derivados como el queso, natilla, crema de leche, etc.		<b>Altramuces</b> Se puede encontrar en algunos tipos de panes, pasteles, etc.

*¡Buen provecho!*



# Delphos Bistró

• café • especialidades • aperitivos • cocteles • entradas • antojitos • sopas • hamburguesas • postres •



Infusiones  
Gaseosas  
Agua  
Limonada  
Chicha morada  
Milkshake

Café americano  
Café descafeinado  
Café latte  
Café mocha  
Expreso simple  
Expreso doble  
Chocolate  
Capuccino  
Capuccino con crema



## Cocteles

### Mangú

Vodka Absolut *raspberri*, pulpa de mango, trozos de limón y azúcar.

### Qonqapa

Pisco quebranta, mermelada de sauco, jugo fresco de limón y licor de *cassis*.

### Moscatel Julep

Pisco moscatel, fernet, sirope de la casa y hojas de menta fresca.

### Smash caribeño

Pisco Italia, ron, jarabe de almendras, hojas de albahaca y maracuyá.

### Achuni

Pisco quebranta, Aperol, jugo de cocona, jarabe de goma, limón y *bitter* de naranja.

### Camu Fresh

Ron, licor de sandía, jarabe de horchata, camu camu y hojas de albahaca.

### Oceanus Tiki Punch

Pisco Italia, ron, jugo de piña, jugo de camu camu y Falernum.

### Mojito clásico

Ron blanco, zumo de limón, azúcar, hierba buena y agua con gas.

## Chilcanos

### Chilcano clásico

Pisco quebranta, jugo fresco de limón, amargo de angostura y ginger ale.

### Chilcano de sauco

Macerado de sauco en pisco Italia, jugo fresco de limón, amargo de angostura y ginger ale.

### Pisco Sour

Pisco quebranta, jugo fresco de limón, jarabe de goma, clara de huevo y amargo de angostura.



# Delphos Bistró

## Para compartir

### Quesadillas de lomo saltado

Al estilo peruano. Lomo saltado y queso gratinado, servido con guacamole, pico de gallo y salsa huancaína.

### Langostinos al ajillo con champiñones

Langostinos salteados al fuego vivo en salsa de ajo y de pimentón al estilo español, servidos con pan campesino.

## Entradas



### Ensalada peruanita

Mix de lechugas, rabanito, queso serrano rallado, pecanas, huevo duro rallado, cubos de jamón del país, aros de cebolla morada, pimientos, aceitunas negras, choclo y tocino, acompañada de una vinagreta cremosa de ají amarillo.



### Ensalada Thai

Maní tostado, lechuga, repollo chino, repollo morado, zanahoria, gajos de naranja, piña en cubos y *kolan tao* en vinagreta *sweet chili*, acompañada de langostinos.



### Ensalada Delphos mediterránea

Ensalada de estilo mediterráneo, hecha con los mejores ingredientes frescos, tomates, pepinos, cebolla roja, aceitunas, pimientos, queso de cabra, acompañada con emulsión de yogur.



### Ensalada César suprema

La clásica ensalada César, acompañada de filete de pollo, pimientos y *croûtons* de queso.



### Ceviche Delphos

Combinación ideal de pescado con pulpo y calamar, bañado en nuestra leche de tigre de ajíes, y acompañado de choclo y camote.



### Ceviche Clásico

Pesca del día marinado con limón, acompañado de camote, choclo fresco y cebolla crocante, con un toque de picante y culantro.



### Ceviche frito

Cubos de pescado del día, marinados y empanizados al panko, acompañados con camote, choclo salteado, cebolla fresca y leche de tigre.



### Tiradito

Pesca del día en un dúo de salsas de rocoto y de ají amarillo, montada con crocante de chicharrón de calamar, cancha y choclo.



### Pulpo al olivo

Finas láminas de pulpo, marinadas en un dúo de salsa de aceitunas negras y verdes, con toques de limón, acompañadas con sarsa criolla.



### Causa acevichada del barrio

Nuestra causa de papa amarilla y aguacate fresco, coronada con cevichito de la pesca del día, crocantes mariscos y leche de tigre.



### Por la causa

Trío de causas con pollo, aguacate y *concaseé* de tomate, bañado en nuestra tradicional fresca, cremosa y muy peruana salsa huancaína.



### Papa a la huancaína rústica

Mixtura de papas, acompañada de salsa a la huancaína rústica.



### Carpaccio

Láminas de lomo fino a la pimienta y aliño cremoso de aceite de oliva, con toques de limón y mostaza, estilo *Harry's Bar*.





# Delphos Bistró

## Cremas & Sopas

### Crema de zapallo

Zapallo rostizado hecho crema, acompañado de *croûtons* y queso fresco.



### Cabello de ángel y pollo

Revitalizante consomé con trocitos de pollo en cubitos, zanahoria, apio, papa amarilla y espinaca.



### Sopa a la minuta

Clásica sopa peruana, con caldo de res, fideos cabello de ángel, carne molida y especias.



### Menestrón criollo

Sopa estilo ítal-peruano, con mixtura de verduras y pasta al pesto.



### Chupe de langostinos

Clásica sopa al estilo arequipeño,



## Menú para Niños

### Fetuccini al Alfredo

Pasta Fetuccini en salsa de reducción de crema, parmesano y jamón inglés.



### Nuggets de pollito

Trocitos de pollo empanizados y servidos con papas fritas.



### Arrocito chaufa de pollo

Arroz salteado con pollo, salsa de soya, tortilla de huevo y cebollita china.



## Sándwiches

### Butifarra

Pan francés de la casa, servido con generosas lonjas de jamón del país, lechuga, crema de ají amarillo y sarsa criolla.



### De asado

Cortes de asado de res, servidos en pan francés con lechuga y sarsa criolla acompañada con papas andinas.



### Pollo parmesano

Filete de pollo apanado en salsa de tomate marinara, gratinado con *mozzarella* y parmesano en pan *focaccia*, acompañado con papas fritas.



### Sándwich de pollo a la hawaiana

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, con piña, crocante tocino y queso Edam, servida en pan ciabatta, acompañado con papas fritas.



### Club Sándwich

"El infaltable", preparado como se debe. Triple de pollo, huevo frito y tocino, acompañado con papas fritas.



### Sándwich de lomo saltado

Pan hecho en casa al estilo francés, con nuestro reconocido lomo saltado, queso *mozzarella*, acompañado de papas amarillas fritas y el jugo del saltado aparte.



## Hamburguesas

### La clásica

Con tomate, cebolla, lechuga y pepinillos.



### La americana

Con queso, tocino, cebolla, tomate y pepinillos.



### La GolpeBurger

Acompañada de champiñones, *mozzarella*, jamón inglés y chimichurri de ají amarillo.



### La TanqueBurger

Con huevo frito, crocantes aros de cebolla, guacamole y queso Edam.



### Salchipapa

Servida con chorizo, salchicha frankfurter y papas andinas fritas, acompañada de salsa golf, tártara y ají. Pregunte por la opción de huevo frito.





## Fondos



### Ossobuco

Ossobuco en sabores de pachamanca, servido con tacu-gnocchis y sarsa criolla.

### Bistec encebollado

Corte de res con cebollas y tomates "escabechados," hervido con arroz con choclo, papas andinas fritas y el toque del huevo "montado".



### Linguine Fra Diavolo

Langostinos salteados en *peperoncino* y salsa de tomate marinara, servidos con pasta linguini. Como se come en Italia.



### Arroz con pescado achinado

Dados de pescado crocantes y marinados en secretitos chinos, con arroz oriental, vegetales al wok y una delgada tortilla de huevo.



### Tallarín saltado criollo

De nuestro barrio chino y con un toque peruano viene este plato inigualable preparado al wok.



### Ají de gallina

Basado en recetas antiguas, mitos y secretos de las abuelas. Cremosa pasta de ají mirasol, ají amarillo, toques de ají panca y de queso fresco, servido en tubos de papas amarillas. El favorito de los peruanos.



### Lomo a la cacerola

Cubos de lomo estilo guiso, servidos con cebollas, tomates y papas al jugo de nuestro ají panca y especias peruanas, acompañados de arroz con choclo.



### Cordon Bleu

Pechuga crocante, rellena de jamón y queso en salsa a la oreganata y hongos, servida con puré de papas, espinaca y choclo frito al huacatay.



### Asado de tira

Estofado en larga cocción, con cebollas perla, vino y mix de hongos, acompañado con un cremoso risotto con choclo, culantro y crema de ají.



### Milanesa pizzaiola

Clásica milanesa de pollo, servida con salsa pizera, gratinada con queso mozzarella y parmesano, acompañada de papas andinas fritas.



### Meloso de langostinos a la norteña

Arroz jugoso al ají amarillo y loche crocante "atamalado", como se sirve en nuestro norte, con langostinos flameados y su sarsa criolla.



### Nuestras costillitas

Tiernas costillitas de cerdo, marinadas en especias, servidas con papas andinas fritas y ensalada de repollo, coronada con nuestra salsa BBQ especial.



### Tacu Delphos

Tacu tacu de frejoles y arroz tostado, acompañado de un saltado de lomo, langostinos y champiñones flameados al pisco, montado con huevito frito de codorniz.



### Tagliatelle huancaína "asaltado"

El reinventado. Lomo fino, langostinos, champiñones, tomates cherry y cebollas, salteados al fuego vivo sobre una cama de pasta *tagliatelli* en nuestra clásica salsa huancaína.



### Arrosotado de lomo saltado

Nuestro famoso lomo saltado y arroz cremoso al ají amarillo. Para qué más. ¡Pruébalo!



### Paillard de pavo

Delgado corte de pechuga de pavo, servido con mixtura de papas y camotes rostizados con espinaca salteada, bañado en una salsa de ajo y tomillo al vino blanco.

### Arroz thai

El exótico arroz con piña, hierba luisa, culantro, albahaca fresca, hongos shitake, ajonjolí tostado con lomo en láminas en salsa de curry rojo y vegetales asiáticos. Realmente único.



### Pescado al jerez y ajo

En delicada salsa de ajo y jerez, acompañado con arroz apaellado y champiñones salteados con aceite de oliva.



### Arroz con pollo del Bistró

Clásico de clásicos, el dúo peruano por excelencia. Arroz con pollo al culantro con papas doradas en salsa huancaína, acompañado de sarsa criolla.



# Delphos Bistró



## Fondos

### Sudado a la norteña al estilo piurano

Pesca del día, cocinada a fuego lento en chicha de jora, cebollas, tomates, culantro recién picado y especias, servido con arroz con choclo.



### Asado de la nona

Jugoso asado de res, cocinado a fuego lento, acompañado de un cremoso puré de papas y arroz con choclo. Todo un clásico de siempre.



### El pesto y el apanado

Pasta *Parpadelle* en nuestra salsa de pesto criollo, servida con una sábana de lomo apanado. ¡Contundente!



### Lomo saltado

Están frente al galardonado. Uno de los mejores en Lima. Cortes de lomo fino, cebolla al dente, tomates frescos y papas amarillas coronado con huevo frito.



### Mar & Terra

Combinación de lomo fino en salsa de pimienta y langostinos salteados en limón y alcaparras, servidos con puré de papas, brócoli y champiñones al olivo con parmesano.



## Postres

### Cheesecake de frutos del bosque

Creмосa combinación de *cheesecake* y frutos del bosque: fresas, moras y arándanos.

### Torta de chocolate

Clásica torta con bizcochuelo húmedo y manjar, coronada con *fudge*.

### Pie de limón a la moda

Crema de limón, costra de galleta con helado de queso.

### Tiramisú antiguo

De la bella Italia viene esta receta preparada con el amor de la nona. Solo para conocedores, con queso mascarpone y vino Marsala.

### Crème brûlée de arándanos

Clásica crema de vainilla y arándanos, flambeada al pisco.

### Lava de chocolate

Torta de chocolate con centro líquido, acompañada de helado de vainilla.

