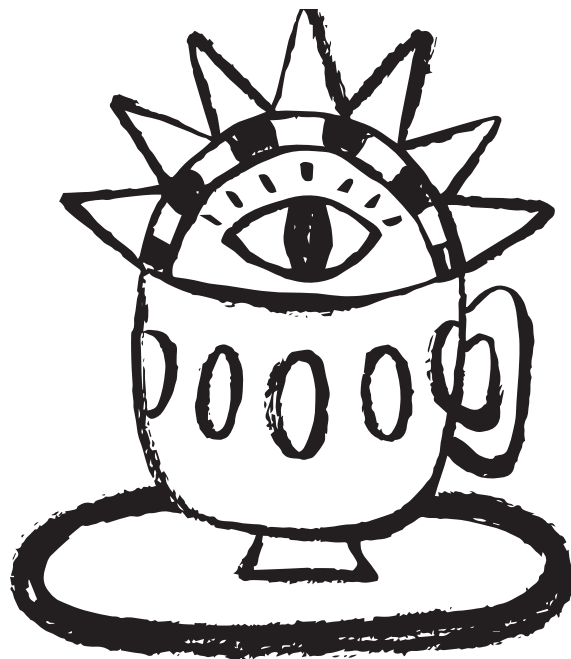


TRAGALUZ

Tragaluz ofrece una experiencia única en el corazón de Miraflores, combinando cocina contemporánea, mixología creativa y arte de alto nivel. Con un equipo liderado por Ricardo Ehni, los ingredientes locales frescos y una barra a cargo de Fiorella Larrea, cada detalle está diseñado para deleitar todos los sentidos.



Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos.

Muchos de nuestros productos (incluido nuestro pescado, carnes, productos agrícolas, huevos de corral y lácteos) provienen de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación ecológica y provienen de una asociación de comercio justo.

PARA SU INFORMACIÓN

Algunos platos y bebidas podrían contener uno o más de los 14 alérgenos designado por las regulaciones

Europeas No. 1169/2011:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| (1) Cereales conteniendo gluten | (9) Apio |
| (2) Crustáceos | (10) Mostaza |
| (3) Huevos | (11) Ajonjolí |
| (4) Pescado | (12) Dióxido de azufre y sulfitos |
| (5) Maní | (13) Altramueces |
| (6) Soya | (14) Moluscos |
| (7) Leche | (V) Vegetariano |
| (8) Nueces | (VG) Vegano |

ENTRADAS

TABLA DE CURADOS



Buri del país, porchetta andina, pastrami de res,
encurtidos, fermentos

60



CONCHAS, parmesano, trufa
(7,14)

68

NAVAJA, alcachofa, furikake
(4,9,12,14)

54

SIU MAI, pato, langostinos
(1,3,4,6,11,12)

66

CRUDO DE SALMÓN, conchas, ponzu
(9,11)

65

TIRADITO NIKKEI, atún, palta, crujiente de nori
(9,11)

62

PULPO CARPACCIO, aceituna, pimiento, quinoa roja
(1,14)

68



SIGNATURE DISH

ENTRADAS

BERENJENA, queso ahumado, ajo crocante (9,11)	52	(VG)
ESCABECHE CRIOLLO, coliflor, camote (6,12)	52	(VG)
ENSALADA, verde, encurtido, nueces (8,10)	47	(VG)
STRACCIATELLA, aguaymantos, tomate cherry, piñones (1,7)	52	(V)
TEMPURA, vegetales bebé, romesco (3,8)	54	(V)
MOLLEJAS, tubérculos, escabeche (1,6)	89	


PRINCIPALES

CAVATELLI DE SEMOLA, cerdo durok, cremolatta (9,10)	82
ASADO DE TIRA ANGUS, puré de zanahoria, macha (3,8,12)	89
ENTRAÑA ANGUS, caccio pepe (1,3,7)	149
COCHINILLO CONFIT, ensalada thai (1,5,6,7)	140
MAGRET DE PATO, miso, arroz frito (3,6,7,9,12)	89



SIGNATURE DISH

PRINCIPALES

ARROZ NEGRO, calamar, guanciaie Joselito, alioli (2,4,7,14)	89
SUDADO DE PESCADO, cangrejo, arroz arverjado (2,4,14)	105
 PESCA, salsa cau cau, milhojas papa (1,2,4,7)	104
BAVETTE NEGRO, cangrejo, langostino, ajo (1,2,3,4,7,14)	87
ARROZ AL CARBÓN, pulpo (1,2,3,4,7,14)	89
AGNOLOTTI RICOTTA, loche, semillas de calabaza (1,3,7)	72 (v)
RISOTTO, espárragos, cebolla caramelizada (9,12)	69 (VG)
GNOCCHI, funghi, parmesano (1,3,6,7,8)	76