


PLATOS & POSTRES



SAINT TROPEZ
— RESTAURANTE —



CEBICHES



Todos nuestros cebiches son con limón recién exprimido, pescado del día y especias.

A LA PARRILLA

Con chicha de jora y leche de tigre.

NIKKEI

Con sillao y aceite de oliva.

AMARILLO

Con pasta de ají amarillo.

CLÁSICO

El de siempre.

GUARNICIÓN

Todos nuestros cebiches son acompañados con camote y choclo.

LENGUADO

Desde el norte hasta el Golfo de Arauco.

MERO MURIQUE

Desde baja California México hasta el Perú.

CORVINA

Desde Sechura Perú hasta Puerto Lota Chile.

CONCHAS NEGRAS

Manglares de Tumbes.

TIRADITOS



A diferencia del cebiche el tiradito no lleva cebolla.

LENGUADO

Desde el norte hasta el Golfo de Arauco.

PULPO

Desde el norte del Perú Tumbes hasta la bahía de san Vicente Chile.

CORVINA

Desde Sechura Perú hasta Puerto Lota Chile.

MIXTO

Con la combinación que usted desee.

LECHE DE TIGRE

LECHE DE TIGRE DE PESCADO



TARTARES



LENGUADO

A base de SHOYU-UMEBOSHI-OLIVA - Reposado sobre dados de palta.

LOMO FINO

El clásico tarta de res, alcaparras y especias.

ATÚN

Sobre una sopita cítrica de tomate.

SALMÓN

CARPACCIOS



PULPO

Como un salpicón, acompañado de cebollas blancas y tocino.

ATÚN

Con alcaparras, romero, perejil y mostaza.

SALMÓN

Con alcaparras, romero, perejil y mostaza.

LENGUADO

Acompañado de una salsa de SHOYU - OLIVA y LIMÓN.

LOMO

Con vinagre balsámico, yemas, alcaparras, tres pimientos y hojuelas de queso.

MUCHAME DE ATÚN



CAUSAS



Todas ellas sobre queneles de papa amarilla.

MERO

Crocante bajo una ligera salsa escabechada.

CANGREJO

Con pulpa de uñas de cangrejo Popeye.

CORVINA

Crocante bajo una ligera salsa escabechada.

PULPO

Sin piel en una ligera salsa de aceitunas.

LANGOSTINOS

Como un coctel acompañado de huevo duro y palta.

ENSALADAS



CESAR

La clásica ensalada de Cesar Cardini a base de lechuga, parmesano, anchoa y pan tostado.

MIXTA

Lechuga, tomate y palta, aliño ligero de la casa, cebolla blanca.

ATÚN SELLADO

Sobre la ensalada mixta reposará el atún sellado.



PIQUEOS CALIENTES



TEMPURA DE LANGOSTINO

Colas de langostinos arrebozados al estilo japonés. Acompañado de salsa tentsuyu.

TEMPURA DE PESCADO

Gajos de pescado arrebozado al estilo japonés. Acompañado de salsa tentsuyu.

UÑA DE CANGREJO C/U

Forrada con una masa de langostinos y dorada. Acompañada de salsa de ajos.

CONCHAS A LA PARMESANA

Gratinadas con mantequilla, parmesano y pisco.

LANGOSTINOS PANKO

Acompañado de ensalada de col y jugo de limón.

LANGOSTINOS EN SALSA DE BERRO

Crema de champiñones sobre salsa de berros y los langostinos flambeados al brandy.

LANGOSTINOS AL AJILLO

Langostinos flambeados a la mantequilla y acompañados de papa dorada.

CHAMPIÑONES A LA PARRILLA

CARACOLES A LA PIEDRA (10 UNIDADES)

ALBONDIGAS DE LANGOSTINO TOKIO C/U

Gratinadas con mantequilla, parmesano y pisco.

PULPO GRILL

BOURGUIGNON

BATAYAKI



Cocidos con mantequilla, ajos y SHICHIMI TOGARASHI.

LANGOSTINO

PULPO

MIXTO



SERVICIO PAN Y MANTEQUILLA

CHICHARRONES



Acompañado de salsa tártara y criolla.

MERO

LENGUADO

CORVINA

CALAMARES

POLLO

ANTICUCHOS



A la parrilla. Acompañado con papa y choclo.

CORVINA

LOMO

POLLO

SUDADOS



Con ají panca, chicha de jora, cebollas y tomates.

CORVINA

MERO

LENGUADO

MARISCOS

SOPAS



PARIHUELA

CHILCANO DE
CORVINA O LENGUADO

CHUPE DE PESCADO

CEBOLLA



PLATOS DE FONDO PESCADOS Y MARISCOS



CHITA A LA SAL

Acompañado de un chimichurri de ajos, kion y mantequilla.

CHITA AL SILLAO

CHITA AL AJO

Entera, acompañada de ensalada de la casa y hojuelas de ajos.

FILETES



A lo Macho, A la Plancha, Menier de la Casa, Ajo, Pimienta, en Salsa de Ajos y A la milanesa.

SAINT TROPEZ

MERO

LENGUADO

SALMÓN

CORVINA

ATÚN

SALTEADOS



Salteados a la criolla con cebollas, tomates, arroz y papas fritas ó con spaguettis al dente.

LOMO

LENGUADO

ENTRAÑA FINA

LANGOSTINOS

MERO

MARISCOS

CORVINA



CARNES



LOMO SAINT TROPEZ

Lomo fino arrebozado y bañado en una salsa de mantequilla reducida al vino.

PRIME RIB ROAST

Hecho lentamente con la técnica al Horno.

CHATEAUBRIAND

Lomo Fino marinado a la Parrilla servido en medallones y bañado en salsa bearnesa tradicional acompañado de vegetales salteados y croquetas de papa.

PIMIENTA

A base de pimienta negra tostada.

TRES PIMIENTA

La clásica salsa a base de las tres pimientos revive en saint tropez

CORDON BLUE LOMO

Jamón y queso, la diferencia es el toque que le da nuestra plancha.

FILET MIGNON

Medallon de Lomo Fino cocido a la Parrilla y bañado con salsa De Champiñones al vino Tinto.

STROGONOF

Lomo Fino flameado al brandy con champiñones.

LOMO AL JUGO

ROAST BEEF

MILANESA

Lomo empanizado para luego ser cocido a la plancha.

ENTRAÑA SAINT TROPEZ

A la parrilla acompañado con espárragos y champiñones salteados en salsa miso.

ENTRAÑA A LA PARRILLA



AVE

SAINT TROPEZ

Enrollado con Jamón a la Plancha con salsa de champiñones y aromas de curry.

FINAS HIERBAS

Cocido a la plancha, bañado en salsa de finas hierbas al vino blanco.

JEREZ

Cocido a la plancha y bañado en una salsa de champiñones al jerez.

FLORENTINA

Cocido a la plancha servido en una salsa al vino blanco con espinacas.

CORDON BLUE

Jamón y queso, la diferencia es el toque que le da nuestra plancha.

MILANESA

A diferencia de las demás esta es hecha en plancha.

ARROZ CON PATO

(SOLO DOMINGOS)

PASTAS

LASAGNA DE
CARNE - VEGETARIANA - 3 QUESOS

CANELONES DE
ESPINACA

FETUCCINI

RAVIOLES DE
ESPINACA

SPAGUETTI

Salsa Al Escoger, Bolagnesa, Pomodoro, Alfredo, Agliolio, Al Apesto, Putanesca.



SERVICIO PAN Y MANTEQUILLA

ARROCES Y CHAUFAS



ARROZ CON MARISCOS
O CHAUFA DE MARISCOS

ARROZ CON LANGOSTINO
O CHAUFA DE
LANGOSTINO

CHAUFA VEGETARIANO

ACOMPañAMIENTOS



ARROZ BLANCO

PAPAS AMARILLAS
DORADAS

ARROZ CON CHOCLO

PAPAS FRITAS AMARILLAS

PURÉ PAPAS AMARILLAS

YUCAS FRITAS

VERDURAS SALTADAS

ADICIONAL



CON FETUCCINI O ESPAGUETTI



SERVICIO PAN Y MANTEQUILLA

POSTRES



SOUFLEÉ CALIENTE DE CHOCOLLATE

Con helado de vainilla y fudge tibio de chocolate.

CREME BRULÉE DE HIERBALUISA

TOCINILLO DEL CIELO

Acompañado de coco y salsa de caramelo.

CREPE SUCHARD

Rellenos de helado de vainilla, bañados en fudge tibio de chocolate y crema chantilly.

CHIRIMOYA ALEGRE

Láminas de chirimoyas, jugo de naranjas y Cointreau.

HELADOS

Chocolate, lúcuma, fresa y vainilla.



SAINT TROPEZ

— RESTAURANTE —

