

RESTAURANTE MUSIÚ

- *Cocina de Autor* -

HORARIOS Y SERVICIOS

SCHEDULES AND SERVICES

DESAYUNO BUFFET / *BUFFET BREAKFAST*

De Lunes a Domingos 7:00 a 10:30 hs.
From Monday to Sunday 7:00 a.m. to 10:30 a.m.

ALMUERZOS EJECUTIVOS / *EXECUTIVE LUNCH*

De Lunes a Domingos 12:00 a 15:00 hs.
From Monday to Sunday 12:00 noon to 3:00 p.m.

MERIENDAS / *COFFEE BREAK*

Dulces y salados. 15:30 a 19:00 hs.
Sweet and salty. 3:30 p.m. to 7:00 p.m.

COCINA DE AUTOR (A LA CARTA)

SIGNATURE'S KITCHEN (A LA CARTE)

Lunes 12:00 a 15:00 hs. - 19:00 a 22:00 hs.,
Martes a Jueves 12:00 a 15:00 hs. - 19:00 a 23:00 hs.,
Viernes y Sábados 12:00 a 15:00 hs. - 19:00 a 00:00 hs.,
Domingos 12:00 a 21:30 hs.

*Monday 12:00 noon to 3:00 p.m. - 7:00 p.m. to 10:00 p.m.,
Tuesday to Thursday 12:00 noon to 3:00 p.m. - 7:00 p.m. to 11:00 p.m.,
Friday and Saturday 12:00 noon to 3:00 pm. - 7:00 p.m. to 00:00 a.m.,
Sundays 12:00 noon to 9:30 p.m.*

CONTACTO / *CONTACT*

musiu.reservas@gmail.com
+595 986 270880

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

LA CARTA / A LA CARTE

Entradas - First Courses

CARPACIO DE LOMITO / TENDERLOIN CARPACCIO _____ GS. 55.000

Mayonesa de alcaparra, mayonesa de ajo, polvo de cítricos, pororó de aceitunas, alcaparras frescas, queso parmesano y rúcula fresca.

Caper mayonnaise, garlic mayonnaise, citrus powder, olive pororo, fresh capers, parmesano cheese and fresh arugula.

TARTAR DE LOMITO / TENDERLOIN TARTAR _____ GS. 70.000

Steak tartar de lomito con alcaparras, cebolla morada, amarilla de huevo de cordorniz, finas papas crujientes trufadas y hojizas de berro.

Tenderloin steak tartare with capers, red onion, quail egg yellow, thin crispy truffled potatoes and watercress leaves.

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTARE _____ GS. 75.000

Tartar de salmón con palta, sésamo negro tostado, reducción de mburucuyá y crujiente de batata, coronado con wakame y fideos de arroz inflados.

Salmon tartar with avocado, toasted black sesame, passion fruit reduction and crispy sweet potato, topped with wakame and puffed rice noodles.

ENSALADA MUSIÚ / MUSIÚ SALAD _____ GS. 56.000

Rúcula, berro, tomate cherry, queso azul, almendras, peras salteadas, vinagreta de mburucuyá y reducción de aceto balsámico.

Arugula, watercress, cherry tomato, blue cheese, almonds, sautéed pears, passion fruit vinaigrette and balsamic vinegar reduction.

TIRADITO DE NIKKEI / TIRADITO NIKKEI _____ GS. 68.000

Corte fino de surubí con toppings de cancha serrana, ají rojo, cilantro, cebolla roja y bañado con salsa Nikkei de la casa.

Fine cut of Surubí with toppings of cancha serrana, red chili, cilantro, red onion and topped with house nikkei sauce.

ROMANITAS DE SURUBÍ / ROMANITAS OF SURUBÍ _____ GS. 68.000

Al panko acompañado de mandioca frita, salsa tártara y salsa criolla.

With panko accompanied by fried cassava, tartar sauce and creole sauce.

CLÁSICO CEVICHE PERUANO / CLASSIC PERUVIAN CEVICHE _____ GS. 73.000

En memoria de los Incas preparamos este clásico ceviche de pescado blanco de forma tradicional.

In memory of the Incas we prepare this classic white fish ceviche in a traditional way.

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

LA CARTA / A LA CARTE

Principales - Second Courses

RISOTTO DE LANGOSTINOS, LIMÓN Y JENGIBRE / PRAWNS, LEMON AND GINGER RISOTTO _____ GS. 93.000

Risotto cremoso de langostinos con una infusión de limón y jengibre finalizado con ralladura de limón.

Creamy prawn risotto with an infusion lemon and ginger finished with lemon zest.

RISOTTO FUNGHI / RISOTTO FUNGHI _____ GS. 73.000

Risotto cremoso de hongos salteados, puerros confitados y queso parmigiano.

Creamy risotto with sautéed mushrooms, confit leeks and parmigiano cheese.

RISOTTO DE CORDERO / LAMB RISOTTO _____ GS. 90.000

Cremoso risotto con queso azul, pasas maceradas y crijuente de pistacho, acompañado de escalopines de bife de chorizo de cordero

Creamy risotto with blue cheese, macerated raisins and crunchy pistachio, accompanied by scallops of lamb chorizo steak.

LASAGÑA DE CARNE / MEAT LASAGNA _____ GS. 70.000

La receta de la nonna.

Nona's recipe.

LINGUINE CON CREMA AL TARTUFO NEGRO E PARMIGGIANO / LINGUINE WITH CREAM WITH NERO TARTUFO AND PARMIGGIANO _____ GS. 93.000

Con crema, hongos salteados y flambeados, saborizado con trufa negra y queso parmigiano.

With cream, sautéed and flambéed mushrooms, flavored with black truffle and parmigiano cheese.

POLLO GRILLÉ CON ENSALADA CÉSAR / GRILLÉ CHICKEN WITH CAESAR SALAD _____ GS. 53.000

Pollo grillado, acompañado con nuestra clásica ensalada César.

Grilled chicken, accompanied by our classic caesar salad.

POLLO / LOMITO PANANG / CHICKEN / TENDERLOIN PANANG _____ GS. 73.000 / 78.000

Al estilo thai con curry rojo, leche de coco y maní, acompañado con arroz blanco aromatizado con cardamomo.

Thai style with red curry, coconut milk and peanuts, accompanied with white rice flavored with cardamom.

SALMÓN MANTECA DE ALCAPARRAS / SALMON WITH CAPER BUTTER _____ GS. 98.000

Acompañado de cabello de angel de zanahoria al vino blanco, espárragos salteados y puré de batata.

Accompanied with carrot angel hair in white wine, sauteed asparagus and mashed sweet potato.

RISOTTO A LA HUANCAÍNA / HUANCAINE RISOTTO _____ GS. 95.000

Cremoso risotto a la huancaína acompañado de un asado negro venezolano.

Creamy risotto a la huancaína accompanied by a Venezuelan black roast.

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

LA CARTA / A LA CARTE

Principales - Second Courses

SPAGHETTI A LA HUANCAÍNA / PRAWNS, HUANCAINE SPAGHETTI _____ GS. 93.000

Tradicional receta familiar del chef, acompañado de langostinos salteados.

Traditional family recipe from the chef, accompanied by sautéed prawns.

MILANESA DE LOMITO AL PANKO A CABALLO / MILANESA OF TENDERLOIN _____ GS. 95.000

WITH PANKO ON HORSE

Milanesa de lomo (150 gr) al panko acompañado de unas finas papas fritas trufadas y espolvoreadas con parmigiano reggiano, huevo frito y cebolla salteada.

Milanesa of tenderloin (150 gr) with panko accompanied by some fine fries truffled and sprinkled with parmigiano reggiano, fried egg and sautéed onion.

LOMO SALTADO CON LINGUINE AL PESTO ITALO-PERUANO / SAUTEED LOIN _____ GS. 80.000

WITH LINGUINE WITH ITALIAN-PERUVIAN PESTO

Cortes de lomo saltado con cebolla roja, tomates cherry, salsa de soja y perejil, acompañado de linguine al pesto tradicional italo-peruano.

Sautéed tenderloin slices with red onion, cherry tomatoes, soy sauce and parsley, accompanied by linguine with traditional Italian-Peruvian pesto.

CHAUFA DE MARISCOS / POLLO / LOMITO _____ GS. 123.000 / 60.000 / 65.000

SEAFOOD / CHICKEN / LOMITO CHAUFA

Arroz chino peruano con salsa de soja, sésamo, vegetales y proteínas salteadas al wok.

Peruvian Chinese rice, with soy sauce, sesame, vegetables and proteins sautéed in the wok.

CHAUFA VEGETARIANO / VEGANO / CHAUFA VEGETARIAN / VEGAN _____ GS. 68.000

Arroz chino peruano con salsa de soja, sésamo, vegetales y hongos salteados al wok.

Peruvian Chinese rice, with soy sauce, sesame, wok sautéed vegetables and mushrooms.

CERDO AGRIDULCE / SWEET AND SOUR PORK _____ GS. 75.000

Cerdo cocinado al grill y bañado con una salsa de pasas maceradas, miel de caña acidulada, acompañado de papines salteados con manteca clarificada de ajo y romero.

Pork cooked on the grill and bathed in a sauce macerated raisins, acidulated cane syrup, accompanied by sautéed baby potatoes with clarified garlic and rosemary butter.

TACU TACU CON LOMO SALTADO / TACU TACU WITH SAUTADO LOMO _____ GS. 80.000

El tacu - tacu es un plato típico del Perú criollo y un ejemplo de la cocina de aprovechamiento.

Mezcla de arroz y frijoles aderezados (crijunte por fuera, cremoso por dentro) con un lomo saltado como principal.

The tacu-tacu is a typical dish of Creole Peru and an example of the kitchen of utilization. Mix of rice and seasoned beans (crunchy on the outside, creamy on the inside) with a lomo saltado as main.

LOMITO GRILLADO / GRILLED TENDERLOIN _____ GS. 85.000

Corte de lomo vacuno al grill acompañado de spaghetti a la carbonara.

Grilled beef tenderloin served with spaghetti alla carbonara.

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

LA CARTA / A LA CARTE

Principales - Second Courses

TOMAHAWK / TOMAHAWK _____ GS. 163.000

Corte de carne vacuno de 700 gr aprox., grillado con nuestra salsa especial de la casa, acompañado de la tradicional chipa guazú y sus infaltables mandiocas fritas.

Cup of beef of 700 gr aprox., grilled with our special house sauce, accompanied by traditional chipa guazú and its inevitable fried cassava.

T-BONE / T-BONE _____ GS. 173.000

Corte de carne vacuno de 700 gr aprox., grillado con nuestra salsa especial de la casa, acompañado de ensalada César de rúcula y papas rústicas.

Cup of beef of 700 gr aprox., grilled with our special house sauce, accompanied by arugula caesar salad rustic potatoes.

Postres - Desserts

PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE / SWEET MILK PANNA COTTA _____ GS. 33.000

Panna cotta de dulce de leche acompañado de un coulis de arándanos, tierra cacao y delicados hilos de caramelos.

Dulce de leche panna cotta accompanied by blueberry coulis, ground cocoa and delicate caramel threads.

VOLCÁN DE CHOCOLATE / CHOCOLATE VOLCANO _____ GS. 35.000

Clásico volcán de chocolate, acompañado de una bocha de helado de crema americana.

Classic chocolate volcano, accompanied by a scoop of american cream ice cream.

CREPE DE DULCE DE LECHE / SWEET MILK CREPE _____ GS. 31.000

Masa crepe, rellena con dulce de leche, flambeada con Cointreau, acompañado de una bocha de helado de crema americana.

Crepe dough, stuffed with dulce de leche, flaméed with Cointreau, accompanied by a scoop of american cream ice cream.

BIZCOCHO DE BANANA / BANANA CAKE _____ GS. 38.000

Delicioso bizcocho de banana y chips de chocolate, sellado al sartén, acompañado de una delicada crema de café, tierra de canela y helado de crema americana.

Delicious banana an chocolate chip sponge cake, sealed in the pan, accompanied by a delicate coffee cream, ground cinnamon an american cream ice cream.

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- *Cocina de Autor* -

LA CARTA / A LA CARTE

Bebidas - Drinks

Gaseosas y aguas

Soft drinks and water

COCA COLA	GS. 10.000
COCA COLA ZERO	GS. 10.000
SPRITE	GS. 10.000
FANTA GUARANÁ	GS. 10.000
SCHWEPES TÓNICA / Schweppes tonic	GS. 10.000
AGUA SIN GAS DASANI / Still water	GS. 8.000
AGUA CON GAS DASANI / Sparkling water	GS. 8.000

Cafetería

Coffee and Tea

RISTRETTO	GS. 6.000
EXPRESSO	GS. 10.000
CORTADO	GS. 15.000
CAPUCHINO	GS. 20.000
TÉ VERDE / Green tea	GS. 6.000
TÉ DE MANZANILLA <i>Chamomile tea</i>	GS. 6.000
TÉ NEGRO / Black tea	GS. 6.000
TÉ DE BOLDO / Boldo tea	GS. 6.000

Jugos

Juices

LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE <i>Lemonade with mint and ginger</i>	GS. 20.000
PIÑA / Pineapple	GS. 18.000
FRUTILLA / Strawberry	Gs. 20. 000
MBURUCUYÁ / Mburucuya	GS. 18.000
SANDÍA / Watermelon	GS. 18.000
DURANZO / Peach	GS. 15.000
LIMONADA / Lemonade	GS. 18.000
CHICHA MORADA 1 LT <i>Chicha purple 1 lt</i>	GS. 60.000

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- *Cocina de Autor* -

LA CARTA / A LA CARTE

Bebidas - Drinks

Digestivos y espumantes

Digestive and sparkling

CHANDON EXTRA BRUT	GS. 120.000
CHANDON ROSÉ	GS. 120.000
CHANDON DEMI SEC	GS. 120.000
SHOT DE LIMONCELLO	GS. 15.000

Cervezas

Beers

CORONA 355 ML	GS. 12.000
HEINEKEN 330 ML	Gs. 12. 000
PERONI 330 ML	GS. 12.000
PERONI 770 ML	GS. 25.000
PATAGONIA AMBER LAGER 770 ML	GS. 25.000
PATAGONIA WEISEE 770 ML	GS. 25.000
PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER 770 ML	GS. 25.000

Tragos

Drinks

GIN TONIC BOMBAY	GS. 35.000
PISCO SUR	GS. 40.000
CAIPIRIÑA	GS. 25.000
CAIPIROSKA	GS. 25.000
DAIQUIRÍ DE FRUTILLA <i>Strawberry daiquiri</i>	GS. 35.000
APEROL SPRITZ	GS. 30.000
CHILCANO PERUANO	GS. 30.000
JHONNIE WALKER BLACK LABEL - MEDIDA / <i>Measure</i>	GS. 30.000
FERNET COLA	GS. 30.000
CUBA LIBRE	GS. 30.000
MOJITO	GS. 28.000

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

LA CARTA / A LA CARTE

Vinos - Wines

ALEGORÍA CHARDONNAY	GS. 165.000
ALEGORÍA CABERNET SAUVIGNON	GS. 120.000
NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADA ROSÉ	GS. 115.000
NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADA MERLOT	GS. 130.000
NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADA MALBEC	GS. 130.000
NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADA PINOT NOIR	GS. 105.000
NAVARRO CORREA ALGORIA MALBEC	GS. 200.000
LA MASCOTA MALBEC	GS. 145.000
LA MASCOTA CABERNET SAUVIGNON	GS. 135.000
LA MASCOTA SHIRAZ	GS. 125.000
LA MASCOTA UNANIME	GS. 250.000
LA LINDA MALBEC	GS. 105.000
LUIGI BOSCA MALBEC	GS. 165.000
ZUCCARDI SERIE A MALBEC	GS. 130.000
NIETO SENETINER MALBEC	GS. 145.000
LA MASCOTA CHARDONNAY	GS. 145.000
NAVARRO CORREA SAUVIGNON BLANC	GS. 105.000
COPA DE VINO / GLASS OF WINE	GS. 25.000

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

MENÚ EJECUTIVO / EXECUTIVE MENU

PROTEÍNAS CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN - GS. 60.000

Proteins with choice of side dish

Proteínas / Proteins

BIFE A CABALLO / STEAK ON HORSE
MARINERA / MARINERA
MILANESA DE CARNE / MEAT MILANESE
MILANESA DE POLLO / CHICKEN MILANESE
MILANESA NAPOLITANA / NEAPOLITAN MILANESE
GRILLADO DE POLLO / CHICKEN GRILL
GRILLADO DE LOMITO / GRILLED TENDERLOIN

Guarnición / Garniture

MANDI'O CHYRYRY / MANDI'O CHYRYRY
ARROZ KESÚ / RICE WITH CHEESE
CHIPA GUAZÚ / CHIPA GUAZÚ
ENSALADA MIXTA / MIXED SALAD
MANDIOCAS FRITAS / FRIED CASSAVA
ENSALADA DE PAPA / POTATO SALAD
PAPAS RÚSTICAS / RUSTIC POTATOES

PASTAS - GS. 50.000

Pasta

FETTUCCINI BOLOGNESA
FETTUCCINI POMODORO
FETTUCCINI SALSA ROSA

CALDO - GS. 40.000

Soup

CALDO DE POLLO CON VERDURAS Y CABELLO
DE ANGEL
CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES AND HAIR OF ANGEL

CREMA - GS. 50.000

Cream soup

CREMA DE CALABAZA / ZAPALLO
PUMPKIN SOUP CREAM

EL MENÚ INCLUYE UNA COPA DE LIMONADA Y CESTA DE PAN

THE MENU INCLUDES A GLASS OF LEMONADE AND A BASKET OF BREAD

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

COFFEE BREAK Y PICADAS

Dulces y salados - Sweet and salty

MEDIALUNA CON DULCE DE LECHE / DULCE DE LECHE CROISSANT _____ GS. 15.000

MEDIALUNA DE JAMÓN Y QUESO / HAM AND CHEESE CROISSANT _____ GS. 25.000

VOLCÁN DE CHOCOLATE / CHOCOLATE VOLCANO _____ GS. 35.000

Clásico volcán de chocolate, acompañado de una bocha de helado de crema americana.

Classic chocolate volcano, accompanied by a scoop of american cream ice cream.

CREPE DE DULCE DE LECHE / SWEET MILK CREPE _____ GS. 31.000

Masa crepe, rellena con dulce de leche, flambeada con Cointreau, acompañado de una bocha de helado de crema americana.

Crepe stuffed with dulce de leche, flaméed with Cointreau, accompanied by a scoop of american cream ice cream.

BIZCOCHO DE BANANA / BANANA CAKE _____ GS. 38.000

Delicioso bizcocho de banana y chips de chocolate, sellado al sartén, acompañado de una delicada crema de café, tierra de canela y helado de crema americana.

Delicious banana an chocolate chip sponge cake, sealed in the pan, accompanied by a delicate coffee cream, ground cinnamon an american cream ice cream.

PANNA COTTA DE DULCE DE LECHE / SWEET MILK PANNA COTTA _____ GS. 33.000

Panna cotta de dulce de leche acompañado de un coulis de arándanos, tierra cacao y delicados hilos de caramelos.

Dulce de leche panna cotta accompanied by blueberry coulis, ground cocoa and delicate caramel threads.

CHIPITAS / CHIPITAS _____ GS. 15.000

Trío de chipitas recién horneadas.

Trio of freshly baked chipitas.

EMPANADAS DE AJÍ DE GALLINA / CHICKEN AND CHILI EMPANADAS _____ GS. 24.000

Trío de empanadas de ají de gallina acompañado de salsa huancaína.

Trio of chicken chili empanadas accompanied by huancaína sauce.

CLUB SÁNDWICH / CLUB SÁNDWICH _____ GS. 40.000

El club sándwich clásico de pechuga de pollo con tomate, aguacate y lechuga acompañado de papas fritas.

The classic club sandwich of chicken breast with tomato, avocado and lettuce accompanied by French fries.

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- Cocina de Autor -

COFFEE BREAK Y PICADAS

Dulces y salados - Sweet and salty

- SÁNDWICH MIXTO / MIX SANDWICH** _____ GS. 29.000
Sándwich de pan de molde con jamón y queso.
Sliced bread sandwich with ham and cheese.
- SÁNDWICH MIXTO CON LECHUGA Y TOMATE / SANDWICH WITH LETTUCE AND TOMATO** _____ GS. 30.000
Sándwich de pan de molde, jamón, queso, lechuga y tomate.
Sandwich with sliced bread, ham, cheese, lettuce and tomato.
- TEQUEÑOS VENEZOLANOS / VENEZUELAN TEQUEÑOS** _____ GS. 40.000
Deditos de queso envueltos en masa hojaldrada, acompañado de un melao de miel de caña y ají rojo.
Cheese fingers wrapped in puff pastry, accompanied by a melao of cane honey and red chili.
- PICADA DE LA CASA / PICADA OF THE HOUSE** _____ GS. 50.000
Chorizo de ajo, chipa guazú y mandioca frita.
Garlic chorizo, chipa guazú and fried cassava

MENÚ
RESTAURANTE MUSIÚ
- *Cocina de Autor* -

COFFEE BREAK

Bebidas - Drinks

Gaseosas y aguas

Soft drinks and water

COCA COLA	GS. 10.000
COCA COLA ZERO	GS. 10.000
SPRITE	GS. 10.000
FANTA GUARANÁ	GS. 10.000
AGUA SIN GAS DASANI / <i>Still water</i>	GS. 8.000
AGUA CON GAS DASANI / <i>Sparkling water</i>	GS. 8.000

Jugos

Juices

LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE <i>Lemonade with mint and ginger</i>	GS. 10.000
PIÑA / <i>Pineapple</i>	GS. 10.000
MBURUCUYÁ / <i>Mburucuya</i>	GS. 10.000
SANDÍA / <i>Watermelon</i>	GS. 10.000
DURANZO / <i>Peach</i>	GS. 18.000
LIMONADA / <i>Lemonade</i>	GS. 18.000
COMBINADO (2 SABORES) <i>Combined (2 flavors)</i>	GS. 18.000

Cafetería

Coffee and Tea

RISTRETTO	GS. 10.000
EXPRESSO	GS. 12.000
CORTADO	GS. 15.000
CAPUCHINO	GS. 20.000
AMERICANO	GS. 15.000
LATTE	GS. 20.000
TÉ VERDE / <i>Green tea</i>	GS. 10.000
TÉ DE MANZANILLA <i>Chamomile tea</i>	GS. 10.000
TÉ NEGRO / <i>Black tea</i>	GS. 10.000
TÉ DE BOLDO / <i>Boldo tea</i>	GS. 10.000

BUEN PROVECHO

