

BOCA

Restaurantes y afines

RUBENS
RESTAURANTE

AVENIDA PETIT THOUARS 2391

994-118-244

 www.rubensrestaurante.com.pe

www.boca.com.pe

 [rubensrestaurante](#)  [rubensrestaurante](#)

Gozarás de la singular experiencia de un ambiente y comida basados en la técnica del pintor Pedro Pablo Rubens.

*La prolijidad es el valor que nos permite transmitir conceptos de pintura en platos de autor. **Sensorial** es una palabra que nos sintetiza*

*Si te conmueve al mirarlo,
sin duda también al probarlo.*

EL RESTAURANTE

El espacio fue creado por el minucioso artista Fernando Saldías Díaz, tomando como inspiración la casa del genial pintor Pedro Pablo Rubens en Amberes, Bélgica. El extraordinario y riguroso trabajo de Fernando solo puede generar admiración y placer mientras se entra en contacto con esa atmósfera tan bien representada y concebida.

Hoy, después de 40 años de haber funcionado como la galería de arte Saldías, y posterior museo, se abren las puertas para convertirse en un nuevo espacio para la gastronomía peruana, Rubens, un restaurante arriesgado y brioso, donde los platos son lienzos elaborados bajo la técnica clásica de la época dorada matizada con la actual.

ENTRADAS

Carpaccio de lomo	S/ 51
Láminas de atún estilo oriental	S/ 41
Roast Beef de bonbiola ahumada con frutos rojos y camotillo.	S/ 37
Pesto de berenjena y pistachos, mollejas grilladas, vino blanco, crema de coco y ron.	S/ 41
Hummus de garbanzo con langostinos al chimichurri.	S/ 39
Tiradito Sikuta - pesca del día (By Franco Anavitarte)	S/ 43
Dados de salmón a la parrilla con pesto de aceitunas y alcaparras	S/ 39
Tacos de bondiola ahumada con coulis de frutos rojos y maracuyá picante	S/ 35
Tartar de atún tropical	S/ 43

FONDOS

MEDALLONES DE PAVO CRIOLLO

En su salsa, acompañado de pastel de zucchini. S/ 53

LOMO FINO LARDEADO EN TOCINO DE BONDIOLA

En reducción de vino tinto, miel y guindones, acompañado de puré de espárragos y alcaparras crocantes. S/ 79

LOMO FINO DE CERDO LARDEADO CON TOCINO

Acompañado con puré de camote y encurtidos. S/ 59

RISOTTO VEGETARIANO

De hongos y trufa negra. S/ 53

RISOTTO CREMOSO

De hongos y trufa negra con salmón o lomo fino. S/ 81

ARROZ BRUJO CON PANCETA GRILLADA (By Franco Anavitarte)

Arroz meloso con loche, habas y chicha de jora
acompañado con panceta crocante. S/ 57

TRIGO AL CORAL DE LANGOSTINOS

Con paiche a la parrilla y alcaparra. S/ 59

CREMOSO DE QUINOA Y TOMATE

Con salmón al grill y mantequilla negra. S/ 61

RAGÚ DE OSOBUCO

Con puré de papa y vegetales salteados
al vino blanco. S/ 63

PASTAS

RAVIOLES DE LOCHE

Relleno de ragú de cordero con crema de poro. S/ 63

TAGLIATELLE A LA FIORENTINA

Coronado con salmón a la parrilla
y mantequilla de alcaparras. S/ 79

GNOQUIS EN SALSA DE CORAL Y VINO ROSA

Coronado con paiche al grill. S/ 67

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Base crocante crema de quesos
y coulis de frutos rojos de estación.

S/ 23

BRUSELINA DE CHOCOLATE Y CANELA

Con coulis de maracuyá
y frutas frescas de estación.

S/ 21

CREAM CARAMEL

Cremoso flan con manjar blanco
y frutas frescas de estación.

S/ 19

TRAGOS DE AUTOR

LAS TRES GRACIAS

Pisco, licor de cacao, fresa,
sirope de fresa y licor de fresa

S/ 36

JARDÍN DEL AMOR

Ron, triple sec, curaçao azul, limón,
piña y sirope.

S/ 34

ARCOÍRIS

Vodka, Champagne, sirope de vainilla,
limón y maracuyá.

S/ 36

BACCHUS

Vino blanco, aguaymanto,
triple sec y sirope.

S/ 38

SATURNO

Coñac, Whisky, triple sec, naranja y beterraga.

S/ 38

ADÁN Y EVA

Apple Martini, Whisky y manzana /
Tequila, licor de cereza, sirope, limón
y frutos del bosque.

S/ 68

CÓCTELES

Las tres Gracias S/ 36

El jardín del amor S/ 34

El arcoíris S/ 36

Gin Thomas Daking S/ 40

Bacchus S/ 38

Saturno S/ 38

Adán y eva S/ 68

CLÁSICOS

Negroni S/ 33

Capitán S/ 33

Aperol Spritz S/ 30

Pisco Sour S/ 32

Chilcano S/ 28

Dry Martini S/ 30

Gin Tonic S/ 36

Cerveza Artesanal S/ 18

WHISKEYS

Whiskey Teeling Single Grain S/ 40

Whiskey Teeling Small Batch S/ 28

Whiskey Teeling Single Malt S/ 48

Chivas (12 años) S/ 36

Chivas (13 años) S/ 38

Chivas (18 años) S/ 45

VINOS

ESPAÑA

L'arnot Negre S/ 100

Lo Petitó S/ 110

Señorío de Iniesta
premium coupage
red wine S/ 100

Señorío de Iniesta 34
Petit Verdot red wine S/ 100

Señorío de Iniesta
colección privada
red wine S/ 110

Hécula S/ 120

GSM S/ 100

Solanera S/ 150

ARGENTINA

San Pedro de
Yacochuya
Centenario S/ 650

San Pedro de
Yacochuya S/ 600

Yacochuya
Centenario S/ 900

Yacochuya S/ 880

Coquena
Yacochuya
Tannat S/ 190

PERÚ

Don Manuel S/ 150

Doña Ana S/ 150

CHILE

Lurton Araucano
Kawin C. Sauvignon S/ 120

Lurton Araucano
Reserva Carmenere S/ 160

Lurton Piedra Negra,
Tierra de Luna
Syrah Malbec S/ 130

Lurton Piedra Negra,
alta colección
Malbec orgánico S/ 210

Alka Lurton Araucano S/ 850

PORTUGAL

José de Sousa S/ 132

POR COPA

Vino tinto

S/ 32

Vino blanco

S/ 35

SIN ALCOHOL

Agua Munay (con gas)

S/ 16

Gaseosa

S/ 10

Agua Munay (sin gas)

S/ 14

Maracuyá gasificado

S/ 18

Agua Evian (sin gas)

S/ 18

Aguaymanto gasificado

S/ 18

Infusiones

S/ 10

Fresa gasificada

S/ 18

Café americano

S/ 12

Hierba luisa gasificada

S/ 18

Espresso

S/ 10

Mango gasificado

S/ 18

Capuccino

S/ 14