



SAN TELMO
Restaurant - Lounge Café

Club de Regatas Lima - Chorrillos - ☎ 2134567 Anexo: 242 ✉ santelmoclubregatas@gmail.com

SAN TELMO
Restaurant - Lounge Café

Recomendaciones del Chef

Sandwichs y adicionales

Sandwich Mozzarella	23.80	Tostadas	5.90
Club Sandwich	23.80	Huancaína	5.00
Sandwich de lomito	25.10	Huevo frito	3.50
Sandwich de barroluco	23.80	Palta	10.70
Sandwich capresse	19.80	Plátano	4.00
Sandwich de pollo	21.20	Puré	14.20
Pan al ajo	4.10	Tacu tacu	22.00
Galletas	3.50	Legumbres (porción)	21.20
Porción de tártara (a base de huevo, alcaparras y salsa perries)	5.00	Guacamole	5.00
		Papas fritas (porción)	7.90

Bebidas

Pisco Sour	19.80
Algarrobina	19.80
Cuba Libre	21.10
Vodka Tonic	21.10
Piña Colada	21.10
Daiquiri	17.90
Martini	24.60
Whisky Et. Negra	20.20
Whisky Et. Roja	15.70
Chilcano	19.80
Copa de Vino	15.80
Gaseosa	6.00
Agua mineral	6.00
Jugo especial	10.60
Jugo estación	10.60
Limonada	5.60
Limonada frozen	6.70
Jarra de limonada	19.80
Jarra de naranjada	18.88
Jarra de naranjada frozen	20.06
Infusión	4.50
Té verde	6.70
Café	8.60
Café doble	14.20
Capuccino	10.60
Cerveza (Cusqueña Red, Trigo, Negra)	9.20

Postres

Copa de helado grande	14.50
Copa de helado chico	10.60
Postres variados (pie de limón, torta de queso, panqueques, torta de chocolate, babarua de chirimoya, babarose de chirimoya, tocino de cielo, crocante de manzana, mousse de lúcuma)	21.10

Hacer carne a la parrilla es todo un arte y nosotros en eso somos artistas. No es una casualidad si llevamos el nombre de uno de los barrios porteños con mayor tradición, San Telmo.

Parrillas

Carnes Americanas

Para compartir...	
Bife angosto USA (450gr.)	150.00
Bife ancho USA (450gr.)	150.00
Asado de tira USA(450gr.)	155.00
Entraña USA (450gr.)	153.00
Picaña USA (450gr.)	135.00
Media Porción...	
Bife angosto USA (media porción)	95.00
Bife ancho USA (media porción)	95.00
Entraña USA (media porción)	105.00
Picaña USA (media porción)	85.00

Carnes Nacionales

Para compartir...	
Cuadril nacional (450gr.)	90.00
Lomo fino nacional (450gr.)	90.00
Media Porción...	
Cuadril nacional (media porción)	65.00
Lomo fino nacional (media porción)	65.00
Pollo a la parrilla (250gr.)	40.00

Adicionales

Chorizo (2 unidades)	25.00
Mollejas (120gr.)	35.00
Ensalada mixta	22.00

Carnes

Lomo San Telmo Lomo con exquisita salsa de queso roquefort. Acompañado de risotto de champignones.	45.00
Lomo a las Tres Pimientas En salsa de pimientas negra, roja y verde. Acompañado risotto de espárragos y champiñones	46.50
Solomillo Caprese Filete de lomo, corte especial, con suculenta salsa de vino tinto. Acompañado de ensalada caprese	40.90
Filet Mignon	40.90
Pepper Steak	40.90
Lomo della Nonna Dúo de medallones de lomo con dos salsas, de langostinos y de champiñones. Acompañado de fettuccini al Alfredo	42.20
Lomo del Huerto Enrollado de lomo con jamón serrano, queso y espinacas, en salsa al tomillo. Acompañado arroz primavera	39.60
Lomo con Papas Fritas	38.40
Lomo Saltado	40.90
Lomo al Vino Servido con puré	38.40
Cabrito a la Norteña En su clásica receta	52.90

Tacu-Tacu

Tacu-Tacu a la Chorrillana Pescado al vapor, bañado con el clásico encebollado, sobre Tacu-Tacu de frejoles	43.70
Tacu-Tacu de Mariscos Tacu-Tacu de frejoles bañado con una sabrosa salsa de mariscos	38.90
Tacu-Tacu con Lomo Saltado	40.90
Tacu-Tacu con Sábana de Lomo En su receta clásica. Acompañado de huevo y plátano frito	42.20

Pastas

Timbal de Langostinos Fettuccini en salsa de langostinos. Gratinado	42.50
Ravioli con Ragú de Carne	30.40
Spaghetti Parisienne A la crema con champiñones, jamón y pollo deshilachado. Gratinado	31.70
Fettuccini al Alfredo A la crema con jamón	29.00



SAN TELMO
Restaurant - Lounge Café

Cuenta la historia que el español Pedro González, Santo Patrón de Marineros y Navegantes gallegos, adquirió su nombre actual, San Telmo, como deformación del nombre de San Erasmo, primer protector de los navegantes italianos, San Ermo, después Elmo, y de allí, Sant Elmo. Una vida, la suya, que siguió los designios divinos contra toda aspiración humana.

La familia Gonzales atesora una vocación marina cultivada en años de travesías por mares y ríos; también una historia para compartir. Los designios divinos la han aproado en el distrito de mayor historia y abolengo marino, Chorrillos, en las Playas del Club Regatas, a los pies de la Cruz que ilumina una Lima moderna.

Hoy, con más de 30 años de práctica y con el mismo entusiasmo de siempre la Familia Gonzales propone esta Carta, fiel testimonio de su vocación marina y experiencias terrenas que destilan con amor en cada uno de sus platos y que, como la historia de San Telmo, ve en ella un sortilegio de influencias italianas y españolas.

Más que una vocación marina

Cuando de alimentarse se trata un ceviche o un tiradito, son siempre el mejor modo para nutrir cuerpo y espíritu

Entradas Frías

Ceviche San Telmo Dados de pescado, langostinos, pulpa de cangrejo y conchas de abanico marinadas en zumo de limón y crema de ají amarillo	42.20
Ceviche de Pescado Pescado cocido al limón, sazonado con ají limo y acompañado con camote y choclo	40.90
Ceviche Mixto Mixtura de mariscos y pescado en su clásica receta	40.90
Tiradito al Ají Amarillo Pescado cortado en láminas, con zumo de limón y crema de ají amarillo. Acompañado de choclo y camote	43.60
Tiradito de la Casa Pescado cortado en láminas con aliño de limón y crema de rocoto. Acompañado de choclo y camote	43.60
Tiradito de Pescado Pescado cortado en láminas, en aliño de limón	43.60
Piqueo San Telmo Selección de tiradito al ají amarillo, tiradito de rocoto, pulpo al olivo, langostinos y calamares al olivar y conchitas a la chalaca	63.50
Leche de Tigre	21.80
Cocktail de Langostinos Fresquísimos langostinos servido con palta y bañado en salsa Golf	43.70
Palta Rellena de Pollo	25.10
Causa de pulpa de cangrejo	31.70
Conchitas a la chalaca	33.00

Si no basta el sabor natural del mar es oportuno probar estos platillos, forjan al fuego: el mar y la tierra; el aire y la pasión por lo divino

Entradas Calientes

Piqueo del Pacífico Conchitas a la Parmesana, Uñas de Cangrejo, Calamares Fritos, Chicharrón de Pollo. (2 personas)	56.90
Brocheta Mar y Tierra Brochetas de pescado, langostino, lomo, pollo y champiñones. Acompañado de papas doradas.	45.00
Anticucho de Pescado En salsa picante. Acompañado de camote y choclo	39.60
Brochetas Thai Brochetas de pollo bañadas en salsa Teriyaki. Acompañado de papas doradas	34.30
Galopera de Champiñones Champiñones marinados en ají amarillo y gratinados.	29.00
Crêpe Florentina Crêpe rellena de pollo, jamón, champiñones, mozzarella y queso parmesano. Gratinado	26.40
Conchitas a la Parmesana Fresquísimas conchas gratinadas con queso parmesano.	34.90
Tequeños de Queso	17.20
Tequeños de Lomo saltado	23.80
Pulpo a la Parrilla	46.50

Ensaladas

Ensalada San Telmo Dados de pollo, langostinos, huevos de codorniz, alcachofa y tomate, servido en flor de alcachofa	29.00
Ensalada del Chef Mixtura de verduras frescas de la estación, coronado con langostinos, jamón y queso	25.10
Ensalada del Bosque Mixtura de lechugas, alcachofa, palmitos, palta, champiñones, pollo, tocino, tomate y huevos de codorniz	26.40
Cesar's Salad En su clásica receta internacional	22.40
Ensalada Mixta Mixtura de verduras frescas de la estación	21.10

El mar ha inspirado desde siempre al hombre y la culinaria marina es grande como las tierras que los océanos bañan. Pescados y mariscos han recibido exquisitas interpretaciones en el Mediterráneo y en el Perú. Recetas que aquí proponemos con un toque muy San Telmo.

Pescados y Mariscos

Pescado Florentina A la plancha en nido de alcachofa, con salsa bechamel y espinacas, gratinada con mozzarella. Acompañado de papa natural	45.00
Pescado San Telmo A la plancha, sobre salsa de champagne, coronado con langostinos. Acompañado de arroz blanco.	43.70
Pescado Meunière A la plancha, bañado en salsa inglesa y alcaparras. Acompañado con papas doradas	43.70
Pescado a la Milanesa Apanado. Acompañado de papas fritas	43.70
Pescado a la Plancha Acompañado de papas fritas ó arroz	45.00
Pescado a la Chorrillana	43.70
Picante de Langostinos	43.70
Arroz con Langostinos	45.00
Arroz con mariscos	38.40
Omelette de Langostinos	38.90
Camarones	67.00

Cremas y Sopas

Chupe de Langostinos Concentrado de langostinos, papa amarilla y arroz	43.70
Sopa a la Criolla Concentrado de lomo, fideos cabello de ángel y crema de leche	26.40
Dieta de Pollo Concentrado de pollo, fideos cabello de ángel, verduras y papa amarilla	23.80

Para aquellos que gustan de las carnes blancas pero no quieren renunciar al sabor de lo prohibido

Aves

Pollo San Telmo Filete de pechuga a la plancha, sobre una exquisita salsa pomodoro, gratinado. Acompañado de fetuccini a la crema de espinaca	38.40
Pollo al Estragón Filete de pechuga marinado con estragón, a la plancha, con espárragos y tomates gratinados. Acompañado risotto de champiñones	35.00
Pollo Florencia Filete de pechuga con relleno de champiñones, pimientos, espinacas y queso. Acompañado de fetuccini a la crema	37.80
Pollo Saltimbocca Filete de pechuga con jamón, dorado a la plancha y flameado con jerez. Acompañado de fetuccini a la crema	34.30
Pollo Cesar's Filete de pechuga a la plancha. Acompañado de ensalada Cesar's	35.60
Pollo Parisienne Filete de pechuga a la plancha con salsa de champiñones. Acompañado de spaguetti a la crema.	35.60
Pollo a la milanesa Acompañado de papas fritas ó arroz	43.60
Pechuga de pollo a la plancha Acompañado de papas fritas	38.40
Chicharrón de pollo Acompañado de papas fritas	43.60
Arroz con Pato En su clásica receta	52.90