

## Market 770

Propuesta innovadora de la cocina peruana con algunos toques asiáticos, basada en productos de alta calidad y de temporada.

Ofrece una gastronomía fresca y variada, que permite que cada cliente sea el autor de su propia experiencia culinaria.

Contamos con opciones SuperFoodsRx™ y Detox para los comensales que prefieren opciones más saludables con ingredientes naturales que ayudan a mejorar la salud y producen bienestar.

*Innovative proposal of Peruvian Cuisine with some Asian touches, based on high quality and seasonal products.*

*It offers a fresh and varied cuisine, which allows each client to be the author of his own culinary needs.*

*We offer SuperFoodsRx™ and Detox options for clients who prefer healthy choices with natural ingredients that help improve health and wellness.*

**Wilfred Dass**

*Chef Ejecutivo  
Executive Chef*

# Opciones Saludables | *Healthy Options*

## ALL DAY DINING ENTRADAS / APPETIZERS

### Causa vegetariana

S/ 30

Papa, limón, ají amarillo, choclo, huevo, aceitunas, lechuga, cebollas, perejil

#### **Vegetarian yellow potato causa**

*Potato, lemon, yellow chili pepper, corn, egg, olives, lettuce, onions, parsley*

- Plato típico en versión saludable, libre de gluten y lácteos / Healthy local dish, gluten and dairy free
- Sin gluten, sin lácteos / Gluten free, dairy free

Información Nutricional <i>Nutritional Facts</i>	Por porción <i>Per serving</i>
Energía / Energy	45 Kcal
Proteína / Protein	1.1 g
Grasa / Fat	1.9 g
Carbohidratos / Carbohydrates	6.0 g

### Ensalada de garbanzos tostados & melocotón

S/ 32

Garbanzos, melocotón, culantro, aceite de oliva extra virgen, vinagre blanco, naranja, pimienta negra, cebolla

#### **Toasted chickpean & apricot salad**

*Chickpeas, apricot, cilantro, extra virgin olive oil, white wine vinegar, orange, black pepper, onion*

- Los garbanzos son una buena fuente de proteína vegetal, grasas buenas y fibra / Chickpeas are a good source of vegetable protein, good fats and fiber
- Ayudan a prevenir enfermedades al corazón y a regular la digestión / They help prevent heart disease and regulate digestion
- Sin gluten, sin lácteos, vegano / Gluten free, dairy free, vegan

Información Nutricional <i>Nutritional Facts</i>	Por porción <i>Per serving</i>
Energía / Energy	330 Kcal
Proteína / Protein	10 g
Grasa / Fat	19 g
Carbohidratos / Carbohydrates	30 g

# Opciones Saludables | *Healthy Options*

## ALL DAY DINING PLATOS DE FONDO / *MAIN COURSE*

### Pasta cherry

S/ 42

Pasta sin gluten, tomate cherry, cebolla, ajo, albahaca, eneldo, estragón, anís estrella, aceite de oliva extra virgen

#### **Cherry pasta**

*Gluten free pasta, cherry tomatoes, onions, garlic, basil, sprig thyme, star anise, extra virgin olive oil*

- Energético, pero ligero y fácil de digerir / Energetic, light and easy to digest
- Apto para celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa y veganos / Fit for celiac, diabetic, lactose intolerant and vegans
- Sin gluten, sin lácteos, vegano / Gluten free, dairy free, vegan

Información Nutricional <i>Nutritional Facts</i>	Por porción <i>Per serving</i>
Energía / Energy	619 Kcal
Proteína / Protein	18.4 g
Grasa / Fat	5.6 g
Carbohidratos / Carbohydrates	131.3 g

## POSTRE / *DESSERT*

### Mazamorra morada

S/ 18

Maíz morado, canela, clavo de olor, piña, membrillo, manzana, panela orgánica, guindones, harina de camote

#### **Purple peruvian pudding**

*Purple corn, cinnamon, clove, pineapple, quince, apple, raw cane sugar, prune, sweet potato flour*

- El clásico postre peruano en versión saludable / The classic peruvian dessert in its healthy version
- Apto para diabéticos, celíacos e intolerantes a la lactosa / Fit for people with diabetes, celiac disease and lactose-intolerance
- Sin azúcar, sin gluten, sin lacteos / Sugar free, gluten free, dairy free

Información Nutricional <i>Nutritional Facts</i>	Por porción <i>Per serving</i>
Energía / Energy	601 Kcal
Proteína / Protein	2.1 g
Grasa / Fat	0.9 g
Carbohidratos / Carbohydrates	84.3 g


## Ensaladas | *Salads*

<b>Ensalada César con tocino y croutones</b>	
Clásica	S/ 32
Con pollo	S/ 34
Con langostinos	S/ 38
<b>Caesar salad with bacon and croutons</b>	
<i>Classic</i>	
<i>With chicken</i>	
<i>With prawns</i>	
<b>Ensalada de salmón con quinua ahumada </b>	S/ 44
Palta, tomate cherry, caviar de salmón, rábano picante	
<b>Salmon salad with smoked quinoa</b>	
<i>Avocado, cherry tomato, salmon caviar, horseradish sour cream</i>	
<b>Ensalada de prosciutto y pavo</b>	S/ 39
Espinaca, vegetales al grill y vinagreta de queso azul	
<b>Prosciutto and turkey salad</b>	
<i>Spinach, grilled vegetables and blue cheese vinaigrette</i>	
<b>Ensalada crocante Thai</b>	S/ 34
Col morada, mango glaseado, zanahoria, pollo a la parrilla, hojas de albahaca y vinagreta de maní	
<b>Crispy Thai salad with grill chicken</b>	
<i>Red cabbage, glazed mango, carrot, basil leaves, fresh cucumber and peanut vinaigrette</i>	
<b>Perucha</b>	S/ 36
Mix de hojas, papas nativas, queso fresco, huevo duro, cancha crocante, palta, pollo braseado y huancaína	
<i>Mixed lettuce, Andean potatoes, fresh cheese, hard boiled eggs, corn pops, avocado, roasted chicken and yellow pepper cream</i>	

## Makis

<b>Maki acevichado</b> Pescado blanco, palta, langostinos furai y salsa acevichada <b>Acevichado maki</b> <i>Fish fillet, avocado, shrimp and ceviche sauce</i>	S/ 43
<b>Maki crispy quinua</b> Langostinos empanizados, palta, queso crema, quinua negra crocante <b>Crispy quinoa maki</b> <i>Breaded shrimp, avocado, cream cheese, crispy black quinoa</i>	S/ 43
<b>Maki dragón</b> Kanikama, langostinos empanizados, queso crema, salmón flambeado <b>Dragon maki</b> <i>Kanikama, breaded shrimp, cream cheese, torch flambéed salmon fillet</i>	S/ 43
<b>Maki yopparai</b> Atún al pisco, palta, pescado blanco, mariscos batayaki <b>Yopparai maki</b> <i>Marinated tuna with pisco, avocado, sliced fish and seafood ragout</i>	S/ 43

## Causas

<b>Causa acevichada</b> Con conchas flambeadas, leche de tigre y chalaquita de langostinos <b>Peruvian yellow potato causa</b> <i>Torched scallop, ceviche cream and shrimp creole salad</i>	S/ 36
<b>Causa parrillera</b>  Con pulpo anticuchero, choclo bebé grillado, mousse de palta <b>Peruvian yellow potato causa</b> <i>Grilled octopus marinated with anticucho sauce, baby corn and avocado cream</i>	S/ 36

## Tiradito, Carpaccio, Ceviche | *Carpaccio, Ceviche*

<b>Dúo tiradito de salmón y atún fresco</b> Salsa de maracuyá y ajonjolí, polvo de ají charapita, crujiente de wantán <b>Salmon and tuna carpaccio</b> <i>Passion fruit and sesame sauce, chilli powder, crispy wonton</i>	S/ 42
<b>Carpaccio de lomo sellado a la pimienta y hierbas</b> Ensalada de arúgula, alcaparras, aceitunas negras, verdes y parmesano <b>Beef carpaccio</b> <i>With fresh grated parmesan, mixed olives and crushed black pepper corns</i>	S/ 42
<b>Mixto tradicional con pasta de rocoto</b>  Langostinos, pulpo, almejas y pesca del día en crema de rocoto <b>Mixed ceviche with rocoto pasta</b> <i>Shrimp, octopus, clams and fish of the day with Peruvian rocoto pepper cream</i>	S/ 55
<b>Ceviche de pulpo, langostinos y pescado</b> Con leche de tigre de coco y ají amarillo, chifles <b>Octopus, shrimp and fish ceviche</b> <i>With coconut ceviche cream and yellow chili pepper, plantain chips</i>	S/ 55

# Sandwiches


Todos los sandwiches vienen acompañados de papas fritas o ensalada verde.  
*All sandwiches come with your choice of french fries or green salad.*

<b>Panini de pollo grillado</b> Con queso cheddar y salsa de tomate con cajún <b>Grilled chicken panini</b> <i>With cheddar cheese, tomato and Cajun sauce</i>	S/ 42
<b>Sándwich de pechuga de pavo</b>  Con hummus, tomate fresco y palta <b>Turkey breast sandwich</b> <i>With hummus, tomato and avocado</i>	S/ 40
<b>Club sándwich</b> Tocino crocante, pollo a la parrilla, jamón, lechuga fresca, palta y tomate <b>Club sandwich</b> <i>Crispy bacon, grilled chicken, ham, lettuce, tomato and avocado</i>	S/ 45
<b>Hamburguesa Westin</b> De lomo fino con tocino y queso <b>Westin beef burger</b> <i>Tender juicy beef patty with bacon and cheese</i>	S/ 47
<b>Pastrami de la casa</b> Pastrami de res, coleslaw de hinojo y zanahoria <b>Homemade pastrami</b> <i>Beef pastrami, fennel coleslaw and carrot</i>	S/ 40


El consumo de carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco hechos puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad alimentaria. / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs, may increase your risk of foodborne illness.

Precios incluyen impuestos de ley 18% y servicios 10%. / *Prices include taxes 18% and services 10%.*

## Sopas | Soups

- Sopa de pollo**  **S/ 30**  
Con verduras, fideos y perejil  
**Chicken noodles soup**  
*Chicken soup with fresh vegetables, noodles and parsley*
- Sopa de espárragos verdes** **S/ 35**  
Huevo pochado, aceite de trufa y choclo bebé  
**Asparagus cream soup**  
*Poached egg, truffle oil and baby corn*
- Sopa ramen** **S/ 38**  
Fideos Ramen, miso picante, char siu, huevo pochado y bok choy bebé  
**Ramen soup**  
*Ramen noodles soup, spicy miso, char siu, poached egg, and baby bok choy*

## Pescados y mariscos | Seafood


- Salmón a la parrilla**  **S/ 65**  
Estofado de quinua, poro y spaghetti de verduras saltado  
**Grilled salmon**  
*With stew of quinoa and pore, sautéed vegetable spaghetti*
- Pescado con costra de prosciutto** **S/ 65**  
Canelón de verduras, salsa de azafrán y ají amarillo  
**Grilled fish, prosciutto crust**  
*Vegetables canelon, saffron sauce, yellow pepper*
- Pulpo parrillero** **S/ 62**  
Mojo de hierbas andinas, papas amarillas al mortero, chimichurri casero, ensalada fresca de zanahoria y apio  
**Grilled octopus**  
*Creamy Andean herb relish, rustic yellow potatoes, homemade chimichurri, carrot and celery salad*



## Pastas

<b>Spaghetti Bolognesa</b> Con salsa de carne molida <b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	S/ 48
<b>Fettuccini con mariscos</b> Tomates cherry, confit de ajos, perejil <b>Fettuccini with seafood</b> <i>Cherry tomatoes, garlic confit and fresh parsley</i>	S/ 52
 <b>Penne integral</b> Pesto de albahaca, crumble de queso, tomatitos orgánicos y huevo de codorniz frito <b>Whole wheat penne pasta</b> <i>Basil pesto, fresh cheese crumbles, baby tomatoes and fried quail egg</i>	S/ 42
<b>Risotto de hongos</b> Con lomo saltado <b>Mushroom risotto</b> <i>With sautéed beef, yellow chili pepper and tomato</i>	S/ 52
<b>Spaghetti de tinta de calamar</b> A la carbonara con langostinos <b>Squid ink spaghetti with shrimp</b> <i>And carbonara sauce</i>	S/ 52
<b>Pizza Bianca</b> Alcachofas, champiñones, hongos porcón, arúgula y queso azul <b>Pizza Bianca</b> <i>Artichokes, wild mushrooms, arugula and blue cheese</i>	S/ 45

## Carnes | Meats

<b>Bife ancho</b> Con vegetales a la parrilla y papas del día <b>Grilled rib eye</b> <i>Grilled vegetables and potato of the day</i>	S/ 98
<b>Pechuga de pollo a la parrilla</b>  Con vegetales y papas del día <b>Grilled chicken breast</b> <i>With vegetables and potato of the day</i>	S/ 55
<b>Lomo a la parrilla</b> Con vegetales a la parrilla y papas del día <b>Beef tenderloin</b> <i>Grilled vegetables and potato of the day</i>	S/ 85

## Clásicos Peruanos | *Peruvian Specialties*

<b>Lomo saltado</b> Con ají amarillo, cebolla, papas fritas y arroz al vapor <b>Sautéed beef</b> <i>With yellow peppers and onions, served with French fries and steamed rice</i>	S/ 58
<b>Arroz con pato</b> Pato confitado, loche glaseado, sarza criolla <b>Duck &amp; rice with coriander sauce</b> <i>Glazed pumpkin, duck confit, creole sauce</i>	S/ 58
<b>Seco de asado de tira</b> Puré de papa, arverjitas y zanahoria <b>Braised beef rib with coriander sauce</b> <i>Mashed potato, green peas, carrot</i>	S/ 62

## Fusión | *Fusion*

<b>Lomo de cerdo al horno</b> Puré de papa nativa, compota de maíz morado con sauco <b>Pork tenderloin</b> <i>Andean mashed potato, purple corn with elderberry compote</i>	S/ 55
<b>Panceta de curry cocida por 12 horas</b> Al estilo tailandés con ají amarillo, puré de papa amarilla, chips de papa andina <b>12 hours braised pork belly</b> <i>Thai style spiced curry with Peruvian yellow chili pepper, mashed potatoes, Andean potato chips</i>	S/ 52
<b>Pollo agripicante al wok</b>  Con Pisco, brócoli, cebolla china y arroz blanco <b>Stirfried sweet and spicy chicken</b> <i>With Pisco, broccoli, spring onion and steamed rice</i>	S/ 55
<b>Pescado a la plancha</b> Revuelto de tofu, confit de zapallo loche y vegetales salteados, reducción de miso y hongos silvestres <b>Grilled fish</b> <i>Scrambled tofu, squash pure, sautéed vegetables, miso and mushroom reduction</i>	S/ 65

## Postres | *Desserts*

<b>Key lime pie</b> Versión cremosa de un pie de limón diferente con aromas a coco, yuzu y albahaca <i>Creamy version with different aromas of coconut, yuzu and basil lemon</i>	S/ 32
<b>Brownie caramelo</b> Servido tibio, con helado de caramelo y popcorn y maní caramelizado <b>Caramel brownie</b> <i>Served warm, caramel ice cream with popcorn and caramelized peanuts</i>	S/ 32
<b>Tarta de nutella</b> Tarta de chocolate con un cremoso de nutella y avellanas y helado de praliné <b>Nutella cake</b> <i>Chocolate cake with creamy nutella and hazelnuts and praline ice cream</i>	S/ 32
<b>Cheesecake tropical</b> Cheesecake clásico de plátano caramelizado sobre tartar de mango, sorbete de coco, limón y menta <b>Tropical cheesecake</b> <i>Classic cheesecake, caramelized banana, mango tartar with coconut, lemon and mint sorbet Ice cream</i>	S/ 32
<b>Helados del día</b> Vainilla, chocolate, fresa y lúcuma con fudge <b>Ice cream of the day</b> <i>Vanilla, chocolate, strawberry and lucuma with fudge</i>	S/ 17
<b>Selección de frutas</b> Piña, sandía, melón, papaya (chirimoya y mango estacional) <b>Selection of fruits</b> <i>Pineapple, watermelon, cantaloupe, papaya (custard apple and seasonal mango)</i>	S/ 22

**THE WESTIN LIMA HOTEL & CONVENTION CENTER**  
Las Begonias 450, San Isidro, Lima – Perú  
T. (511) 201-5022  
market770@libertador.com.pe