

## POSTRES

### CRÈME BRULÉE 18

Estilo Scena con galleta crocante.

### THAI BRULÉE 20

Crème brulée a la hierbaluisa servido dentro de un maracuyá acompañado de salsa de mango.

### CAKE SOUFFLÉ CALIENTE\*\*\* 20

Con centro líquido de chocolate y helado de vainilla.

### BOMBITAS DE CHOCOLATE 18

Crocantes por fuera y tibio centro líquido de chocolate y dulce de lúcuma.

### COPA DE FRUTAS\*\* 26

Frutas de la estación, con merengue y chantilly.

### ENROLLADO DE LÚCUMA Y CHOCOLATE 18

Con helado de vainilla.

### NEW YORK CHEESECAKE 22

Receta tradicional, con fresas y coulis de fresa.

### HELADO DE ROSAS Y VAINILLA 18

### CREPE SUZETTE\*\* 23

Con salsa Grand Marnier y naranjas.

### CHEESECAKE DE CHIRIMOYA\*\* 23

Receta tradicional con coulis de chirimoya.

\*\*\*ORDENAR CON 15 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN

\*\*NUEVOS PLATOS

NO SE COBRA DERECHO POR CUBIERTO





## PIQUEOS/ENTRADAS

### PIQUEO SCENA 26

Surtido de ravioles fritos.  
Causita al panko, dados de lomo y summer roll. (precio por persona)

### ANTICUCHOS DE PULPO\*\* 32

Marinado en aromas peruanos, grillado y acompañado de majado de papas, ciboulette y aceite de oliva.

### CAUSITAS DE PAPA\*\* 28

**AMARILLA CON TARTAR DE ATÚN**  
Bañadas en salsa Huancaina.

### CAUSITAS AL PANKO 26

Con salsa de rocoto a la miel.

### FOCACCIA DE MOZARELLA 18

Uno de nuestros clásicos al aceite de trufa y balsámico.

### RAVIOLES FRITOS 18

Rellenos de queso gorgonzola.

### MAKI PARRA 24

Donde fusionamos la cocina oriental y la árabe.

### CONCHAS A LA PARRILLA 29

Marinada especial de la casa y acompañadas con calamares a la peperonata.

### SUMMER ROLL 29

Palta, piña, langostinos y queso crema envuelto en papel de arroz al estilo vietnamita.

### DADOS DE LOMO FINO 29

A la plancha relleno de queso y tomate deshidratados, servidos con salsa bernesa.

### LANGOSTINOS ENVUELTOS 35

Seis unidades de langostinos Jumbo a la naranja envueltos en wantán crocante acompañado de salsa agridulce.

### CARPACCIO DE LOMO 28

Con alcaparras y vinagreta al estilo Harry's bar.

### TIRADITOS DOS TIEMPO 32

En salsa de ají amarillo acompañado de conchas salteadas.

### TARTARÉ DE ATÚN 35

Acompañado de queso crema, finas hierbas y tostadas.

## SOPAS/CREMAS

### SOPA LAKSA TAILANDESA 32

Con filete de pescado del día, fideos, leche de coco y sésamo.

### SOPA THAI\*\* 26

Al ajo y tomillo, servida con un toque de crema agria.

### CONSOME DE POLLO 24

Una de las recetas más tradicionales del mundo con el estilo de Scena.

## ENSALADAS

### ENSALADA CALIENTE 27

De papas al romero, langostinos, tomates, choclos al grill, lechugas mixta y vinagreta dijón.

### ENSALADA GRIEGA 27

Lechuga, tomate, queso teta o de cabra, aceitunas, pepino, cebolla y vinagreta clásica.

### ENSALADA TEMPLADA DE POLLO 27

Con filete de pechuga, papa cocktail y Champignones sobre una canasta de queso parmesano acompañado de vinagreta clásica.

## CARNES Y AVES

### POLLO PACHAMANQUERO\*\* 42

Deshuesado y reposado en hierbas andinas, acompañado de papa rústica, ciboulette y aceite de oliva.

### POLLO A LA SALVIA 32

Pechuguitas en salsa de salvia con verduras salteadas y arroz con brócoli.

### AJÍ DE GALLINA\*\* 32

Sobre majado de papa amarilla, con huevito sancochado y aceituna de botija.

### COSTILLAS DE CORDERO 45

A la parrilla acompañado de majado de yuca al tocino con salsa pachamanquera.

### TAGINE DE CORDERO 45

Con damascos y aceitunas verdes al estilo marroquí acompañado de cous cous al limón, berenjena y zucchini.

### COCHINILLO A LA CACEROLA\*\* 42

Cocido lentamente y servido sobre crema de garbanzos al romero y espinacas.

### LOMITO DE CERDO THAI 39

A la naranja, acompañado de croquetas de camote al coco, servido sobre cama de espinacas al vapor.

### LOMO SALTADO 42

Clásico de la cocina peruana.

### ENROLLADO DE LOMO 42

Con prosciutto, berenjena asada y queso, sobre croqueta de risotto de hongos y cama de espinacas.

### AGUJAS DE LOMO 42

Al balsámico de la casa con risotto de hongos silvestres, un clásico de Scena.

### LOMO FINO 39

A la plancha con spaghetti y crema de ají amarillo.

### ASADO DE TIRA A LA BOURGIGNONE 39

Acompañado de gnocchi y hongos silvestres. Con mantequilla a la salvia.

### OSOBUCO EN SALSA DE VINO BLANCO 39

Acompañado de gnocchi y hongos silvestres. Con mantequilla a la salvia.

### NEW YORK STEAK 45

Servido con salsa bernesa y acompañado de papa rústica salteada con cebolla y perejil.

## DEL MAR

### SUDADO DE PESCADO\*\* 43 Y MARISCOS

Con majado de yuca al tocino y salsa criolla de cebolla y mango verde.

### ATÚN SALTADO\*\* 43

Con cebolla, ají amarillo y hierbas, sobre majado de yuca al tocino.

### FILETE GRILLADO EN SALSA\*\* 43 PACHAMANQUERA

Sobre tamalito chinchano con salsa criolla de cebolla y mango verde

### PESCADO SHITAKE 43

En costra de arroz y ajonjolí negro sobre cama de verduras orientales al wok.

### ATÚN FLAMBEADO AL PISCO 43

En costra de ajonjolí sobre puré de yuca y ensaladilla de berros.

### PLANCHA MARINA 45

Conchas, langostinos, pulpito bebé y lomo de atún, servidos en plancha caliente.

## PASTAS Y ARROCES

### AGNOLOTTI SCENA 35

Relleno de queso de cabra y lúcuma, con salsa de pulpa de cangrejo y almendras tostadas.

### TORTELLINI DE ASADO DE TIRA 35

Con crema de hongos porcón, portobello y champignones.

### TALLARÍN SALTADO\*\* 39

Con lomo fino, cebolla, ají amarillo en wok a fuego alto.

### SPAGHETTI V.S.O.P. 39

Con langostinos flambeados al cognac, setas y champignones a la crema de ají amarillo. (V.S.O.P. Very Superior Old Pale, se refiere a la calidad del cognac)

### GNOCCHI A LOS CUATRO QUESOS 29

Con salsa de gorgonzola, parmesano, fontina y gruyère.

### GNOCCHI CON HONGOS\*\* 29 SILVESTRES

Con mantequilla a la salvia.

### PÓKER DE PASTAS 39

Cuatro mini porciones de ravioli caprese, tostellini de asado de tira, gnocchi 4 quesos y agnolotti de lúcuma.

### RISOTTO DE HONGOS\*\* 35 SILVESTRES

A la crema con champignones, setas, shitake y porcón.

### FETUCCINI A LA CREMA\*\* 39 DE MARISCOS

Con crema con langostinos, calamar, conchas, Champignon y hongo shitake.