Miso
RESTAURANTE

ENTRADAS

ENSALADA MISO
S/ 32.00
Fresca ensalada con mix de lechugas, col china, holantao, zanahoria bebé, naranja y mango con tiras de pollo bañadas en vinagreta de coco y Miso.

ENSALADA CESAR CON POLLO
S/ 32.00
Mix de lechugas romanas con tiras de pechuga de pollo al grill, servida con queso parmesano, croutones y suave vinagreta César a base de anchoas y vino blanco.

ENSALADA PASTRON
S/ 35.00
Lechugas, hojas exóticas, tomate cherry, palmito y frutos secos, acompañado de finas láminas de lomo ahumado con costra de pimientas y vinagreta de arándanos.

ENSALADA CAPRICHOSA
S/ 35.00
Lechugas morada y romana con queso mozzarella al panko, dados de atún fresco en costra de ajonjolí, holantao al wok, kiuri tierno y papel de arroz crocante con vinagreta balsámica.

CAUSA CROCANTE
S/ 32.00
Crocante masa de papa con pasta de ají amarillo al panko rellena de palta y pollo, servida sobre cremosa salsa huancaína.

TARTAR DE ATUN Y SALMON EN DOS TEXTURAS
S/48.00
Tartar fresco y en croqueta de salmón y atún, con sabores nikkei y emulsión de palta.

CEVICHE MIXTO
S/55.00
Productos frescos del mar con pesca del día, marinados con ají limo, culantro y limón, acompañados de crujiente cebolla roja, choclo y camote glaseado.

CEVICHE ORIENTAL
S/40.00
Dados de atún fresco, palta y kiuri ahumado, bañados en salsa de soya y limón.

PULPO PARRILLERO
S/70.00
Tierno pulpo con chimichurri de ají amarillo a la parrilla, acompañado de mil hojas de papas nativas con mayonesa de huacatay y mix de hoja exóticas.

SIN GLUTEN · SALUDABLE · VEGANO

PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES INCLUYEN 18% DE IGV Y 10% DE SERVICIOS

FONDOS

PIZZAS

MEDITERRANEA (PROSCIUTTO, MOZZARELLA Y ARUGULA) • S/36.00
Masa casera con salsa de tomate artesanal, acompañada de prosciutto, queso mozzarella, coronado con hojas de arúgula.

HAWAIANA (MOZZARELLA, PIÑA GOLDEN Y JAMON) • S/34.00
Masa casera con salsa de tomate artesanal, acompañada de queso mozzarella, piña golden y jamón ahumado.

AMERICANA (JAMON Y MOZZARELLA) • S/32.00
Masa casera con salsa de tomate artesanal, acompañada de queso mozzarella y jamón inglés.

VEGANOS

PAPARDELLE VEGGIE • S/30.00
Falsos papardelles de vegetales salteados con alcachofa, tomate cherry, aceite de oliva, albahaca y ajo crocante, acompañados con anticuchos de champiñones a la parrilla.

CHAUFA DE QUINUA • S/32.00
Mix de quinua, champiñones, holantao, pimiento morrón, frijol chino, láminas de rabanito con salsa de soya y papel de arroz crocante.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA A LO MACHO • S/70.00
Pesca del día bañada con cremosa salsa de mariscos, servida sobre suave pasta risoni con sabores a chupe.

SALMON DEL ORIENTE • S/70.00
Salmón a la parrilla, acompañado de arroz cremoso con espinaca, cecina y papas a las finas hierbas, coronado con chalaquita de cocona.

ATUN SELLADO • S/66.00
Atún a la parrilla y chutney de ají limo con sabores orientales, acompañado de chaufa de quinua y vegetales bebé al wok.

PESCA DEL DIA • S/58.00
Pesca a la plancha acompañada de vegetales salteados o papas doradas o puré de papas o arroz (2 guarniciones a elección).

AVES Y CERDO

POLLO DE CHACRA • S/44.00
Pechuga de pollo en salsa de vino tinto con champiñones, acompañada de puré de papa al chimichurri y legumbres salteadas.

YAKIMESHI MAR Y TIERRA • S/50.00
Arroz salteado al wok con brazuelo de cerdo glaseado al hoisin, acompañado de tortilla de langostinos y mayonesa Miso.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA • S/40.00
Pechuga a la plancha acompañada de vegetales salteados o papas doradas o puré de papas o arroz (2 guarniciones a elección).

POLLO NAPOLITANO • S/55.00
Pechuga de pollo al panko napada con salsa napolitana artesanal, gratinada con queso gouda acompañada de papas amarillas crocantes y ensaladilla del huerto.

RES

CARRILLERA BRASEADA • S/45.00
Suave carrillera de res cocinada lentamente con vino y hierbas aromáticas, acompañada de ravioles rellenos de alcachofa y portobellos en aglio olio y ajo crocante.

LOMO MEDALLON • S/58.00
Medallones de lomo laqueados con salsa demi, acompañados de ñoquis de zapallo loche bañados con salsa de azafrán y crocante de parmesano.

BIFE A LA PARRILLA • S/85.00
Bife parrillero acompañado de papas nativas crocantes y ensalada fresca a la vinagreta de manzana.

LOMO SALTADO A NUESTRO ESTILO • S/58.00
Clásico lomo saltado cocinado a fuego vivo, acompañado de cremoso arroz con choclo y papas amarillas artesanales.

Miso
RESTAURANTE

SOPAS

SOPA CRIOLLA • S/32.00
Lomo fino flambeado al pisco con aderezo criollo, pasta delgada, papa amarilla y huevo pochado.

CREMA DE ZAPALLO • S/24.00
Zapallo al horno con huevo pochado y dados de queso fresco, acompañado de croutones aromatizados con mantequilla de huacatay.

CAZUELA DE POLLO • S/26.00
Caldo concentrado con trozos de pollo, vegetales y papitas amarillas tiernas.

AGUADITO MARINERO • S/36.00
Caldo cremoso de mariscos con sabores a culantro, acompañado con láminas de zapallo loche crocante.

BEBIDAS

GASEOSA
S/ 8.00

AGUA MINERAL
S/ 8.00

CHICHA MORADA
S/ 8.00

LIMONADA
S/ 8.00

LIMONADA DE HIERBA BUENA
S/ 10.00

LIMONADA FROZEN
S/ 10.00

JUGO DE FRUTA
S/ 12.00

BEBIDAS CALIENTES

INFUSIÓN LUXURY • S/12.00

INFUSION • S/ 8.00

CAFE AMERICANO • S/ 8.00

CAFE DESCAFEINADO • S/ 8.00

ESPRESSO • S/ 8.00

CAFE CON LECHE • S/ 9.00

CAFE LATTE • S/ 9.50

CAFE MOCA • S/ 9.50

CAPUCCINO • S/ 9.50

CHOCOLATE CALIENTE • S/ 10.00

ESPRESSO DOBLE • S/ 12.00

SANDWICHES

HAMBURGUESA ESTILO RADISSON • S/38.00
Hamburguesa de res a la parrilla, acompañada de cebolla blanca, tomates frescos, champiñones, gratinada con queso mozzarella y guarnición de papas fritas crocantes.

CLUB SANDWICH • S/40.00
Todo un clásico, pollo, tocino, huevo, jamón y queso, untado con mayonesa en pan de molde blanco y acompañado de papas fritas.

TOSTON DE ROAST BEEF • S/40.00
Láminas de lomo fino, cebolla caramelizada, tomates confitados y dados de palta cremosa sobre tostón de pan artesanal de la casa, acompañado de papas fritas con sal de finas hierbas.

PANINI CAPRESE • S/25.00
Pan pita gratinado con mayo de albahaca, mozzarella y tomates italianos frescos, acompañado de ensalada fresca.

POSTRES

MILHOJAS
S/20.00
Finas láminas de hojaldre, rellenas de dulce de leche y mango acompañado de fresco quenelle de menta.

BOQUERON
S/22.00
Boquerón hecho de chocolate, relleno con cremoso suspiro de chirimoya y clásico merengue de oporto.

TIRAMISU CLASICO
S/20.00
Receta de antaño a base de bizcotelas y queso mascarpone con licores de café y almendras.

FONDANT DE CHOCOLATE
S/25.00
Con centro líquido, acompañado de helado a su elección.

CHEESECAKE NEW YORK
S/25.00
Suave y cremoso cheesecake horneado, montado con frutos rojos del bosque.

ENSALADA DE FRUTAS
S/18.00
Cubos de frutas de la estación con jugo de naranja y miel de abeja.

COPA DE HELADO
S/18.00
Helado de 2 bolas; chocolate, vainilla, lúcuma y/o fresa bañado con fudge de chocolate.

NIÑOS

NUGGETS DE POLLO O PESCADO CON PURE DE PAPAS • S/25.00
Trozos de pollo o pescado al panko, acompañados de puré de papas amarillas.

PIZZA INFANTE AMERICANA • S/25.00
Clásica masa artesanal delgada con salsa de tomate, queso mozzarella y jamón inglés.

ESPAGUETI A LO ALFREDO CON TIRAS DE POLLO A LA PLANCHA • S/25.00
Suave pasta bañada con una cremosa salsa blanca y jamón de pavo.

DUO DE MINI HAMBURGUESAS CON PAPAS FRITAS • S/30.00
Mini hamburguesitas jugosas, gratinadas con queso edam, acompañadas de papas fritas crocantes.

SIN GLUTEN SALUDABLE VEGANO

PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES, INCLUYEN 18% DE IGV Y 10% DE SERVICIOS

Se informa que alguno de nuestros alimentos pueden contener nueces, semillas, soya, lácteos, trigo, mariscos y otros alérgenos. Por favor pregunte al mesero en caso lo considere necesario.

Miso
RESTAURANTE

STARTERS

MISO SALAD
S/ 32.00
Mixed greens, chinese cabbage, snow peas, baby carrot, orange and mango, with chicken strips served with coconut and Miso dressing.

CHICKEN CAESAR SALAD
S/ 32.00
Romaine lettuce with grilled chicken tenders, parmesan cheese and croutons served with a light anchovy-based dressing with white wine.

PASTRAMI SALAD
S/ 35.00
Mixed greens, cherry tomato, palm heart and nuts, served with thin sliced pastrami with blueberry vinaigrette.

CAPRICHOSA SALAD
S/ 35.00
Red leaf and romaine lettuce with panko-breaded mozzarella, sesame crusted tuna, grilled snow peas, kyuri and crispy rice paper with balsamic vinaigrette.

DEEP-FRIED "CAUSA"
S/ 32.00
Panko breaded potato "causa" stuffed with chicken and avocado on top of creamy "huancaína" sauce.

TWO-TEXTURED SALMON AND TUNA TARTARE
S/48.00
Fresh and croquette tartare with nikkei flavours and avocado emulsion.

MIXED CEVICHE
S/55.00
Fresh catch-of-the-day and seafood, marinated with aji limo, cilantro and lemon, served with red onions, corn and glazed sweet potato.

ORIENTAL CEVICHE
S/40.00
Fresh diced tuna, avocado and smoked kyuri, bathed in soy and lemon sauce.

GRILLED OCTOPUS
S/70.00
Grilled tender octopus with aji amarillo "chimichurri" served with potato napoleon with "huacatay" mayo and mixed greens.

GLUTEN FREE HEALTHY VEGAN

PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES INCLUYEN 18% DE IGV Y 10% DE SERVICIOS

MAIN COURSES

PIZZAS

MEDITERRANEAN (PROSCIUTTO, MOZZARELLA AND ARUGULA) • S/36.00
Homemade dough and artisan marinara sauce served with prosciutto, mozzarella cheese and crowned with arugula.

HAWAIIAN (MOZZARELLA, GOLDEN PINEAPPLE AND HAM) • S/34.00
Homemade dough and artisan marinara sauce served with mozzarella cheese, golden pineapple and smoked ham.

AMERICAN (HAM AND MOZZARELLA) • S/32.00
Homemade dough and artisan marinara sauce served with mozzarella cheese and york ham.

VEGAN

VEGGIE PAPARDELLE • S/30.00
Zucchini, carrot, leek and turnip papardelle sautéed with artichoke, cherry tomato, basil, crispy garlic and olive oil, served with mushroom skewers.

QUINOA "CHAUFA" • S/32.00
Quinoa mix, mushrooms, snow peas, bell pepper, chinese bean sprouts and radish slices with soy sauce and crunchy rice paper.

FISH AND SEAFOOD

"A LO MACHO" FISH • S/70.00
Catch-of-the-day bathed with creamy seafood sauce, served over risoni pasta with "chupe" flavours.

ORIENTAL SALMON • S/70.00
Grilled salmon, served with creamy spinach and "cecina" (dry and smoked pork) rice, accompanied with fine herb potatoes and crowned with "cocona chalaquita."

SEARED TUNA • S/66.00
Grilled tuna and "aji limo" chutney with oriental flavours, served with quinoa chaufa and wok baby veggies.

CATCH-OF-THE-DAY • S/58.00
Grilled catch served with your choice of sautéed vegetables, seared potatoes, mashed potatoes, or rice (choose 2).

POULTRY AND PORK

FARM CHICKEN • S/44.00
Chicken breast with red wine and mushroom sauce, served with "chimichurri" mashed potatoes and sautéed vegetables.

SEA AND LAND YAKIMESHI • S/50.00
Wok sautéed rice with hoisin glazed pork shoulder, served with shrimp omelette and Miso mayo.

GRILLED CHICKEN BREAST • S/40.00
Grilled chicken breast served with your choice of sautéed vegetables, seared potatoes, mashed potatoes, or rice (choose 2).

NAPOLITAN CHICKEN • S/55.00
Panko breaded chicken breast covered in napolitan sauce, gratin with gouda cheese and served with crispy potatoes and garden salad.

BEEF

BRAISED CHEEK PIECE • S/45.00
Slow-cooked braised cheek piece with wine, aromatic herbs, and artichoke and portobello mushroom ravioli in aglio olio and crispy garlic.

BEEF MEDALLION • S/58.00
Beef medallions lacquered with demi sauce, accompanied by "loche" squash gnocchi with saffron sauce and parmesan crisp.

GRILLED STEAK • S/85.00
Grilled steak served with crispy native potatoes and fresh salad with apple vinaigrette.

RADISSON LOMO SALTADO • S/58.00
Classic beef tenderloin seared over high flame, served with creamy rice with corn, and deep-fried potatoes.

Miso
RESTAURANTE

SOUPS

CREOLE SOUP • S/32.00
Pisco flambé tenderloin, creole seasoning, angel hair pasta, potato and poached egg.

CREAMY SQUASH SOUP • S/24.00
Roasted squash, poached egg, diced white cheese, served with "huacatay" buttered croutons.

CHICKEN CASSEROLE • S/26.00
Concentrated broth with pieces of chicken, veggies and potatoes.

SEAFOOD "AGUADITO" • S/36.00
Creamy seafood broth with rice and cilantro flavors, served with crispy "loche" squash slices.

BEVERAGES

SODA
S/ 8.00

MINERAL WATER
S/ 8.00

CHICHA MORADA
S/ 8.00

LEMONADE
S/ 8.00

PEPPERMINT LEMONADE
S/ 10.00

FROZEN LEMONADE
S/ 10.00

FRUIT JUICE
S/ 12.00

HOT BEVERAGES

LUXURY HERBAL TEA • S/12.00

HERBAL TEA • S/ 8.00

CAFFÈ AMERICANO • S/ 8.00

DECAFFEINATED COFFEE • S/ 8.00

ESPRESSO • S/ 8.00

COFFEE WITH MILK • S/ 9.00

CAFFÈ LATTE • S/ 9.50

CAFFÈ MOCHA • S/ 9.50

CAPPUCCINO • S/ 9.50

HOT CHOCOLATE • S/ 10.00

DOUBLE ESPRESSO • S/ 12.00

SANDWICHES

RADISSON BURGER • S/38.00
Grilled beef patty, white onion, fresh tomatoes and mushroom gratin with mozzarella cheese served with french fries

CLUB SANDWICH • S/40.00
The classic: chicken, bacon, eggs, ham and cheese sandwich spread with mayonnaise in white bread served with french fries.

ROAST BEEF TOAST • S/40.00
Thin sliced loin, caramelized onions, candied tomatoes and diced avocado over homemade toast served with french fries seasoned with fine herb salt.

CAPRESE PANINI • S/25.00
Pita bread gratin with basil mayo, mozzarella and fresh italian tomatoes served with fresh salad.

DESSERTS

NAPOLEON
S/20.00
Layered puff pastry stuffed with "dulce de leche" and mango served with mint quenelle.

BOQUERON
S/22.00
Chocolate glass stuffed with creamy chirimoya suspiro and port meringue.

CLASSIC TIRAMISU
S/20.00
Traditional récipe with ladyfingers and mascarpone cheese with coffee and almond liqueurs.

CHOCOLATE FONDANT
S/25.00
With liquid center served with your choice of ice cream.

NEW YORK CHEESECAKE
S/25.00
Soft and creamy baked cheesecake crowned with berries.

FRUIT SALAD
S/18.00
Diced seasonal fruit with orange juice and honey.

ICE CREAM
S/18.00
2 scoops: chocolate, vanilla, lucuma and/or strawberry topped with chocolate fudge.

KIDS MENU

CHICKEN OR FISH NUGGETS WITH MASHED POTATOES • S/25.00
Panko breaded chicken or fish served with mashed potatoes.

AMERICAN KIDS PIZZA • S/25.00
Home made dough with marinara sauce, mozzarella cheese and ham.

CHICKEN ALFREDO PASTA • S/25.00
Spaghetti with creamy white sauce and turkey ham served with chicken strips.

SLIDERS DUO WITH FRENCH FRIES • S/30.00
Juicy mini burguers gratin with edam cheese served with french fries.

GLUTEN FREE HEALTHY VEGAN

PRECIOS EXPRESADOS EN SOLES, INCLUYEN 18% DE IGV Y 10% DE SERVICIOS

Se informa que alguno de nuestros alimentos pueden contener nueces, semillas, soya, lácteos, trigo, mariscos y otros alérgenos. Por favor pregunte al mesero en caso lo considere necesario.