





Ceviche de mariscos



Ceviche de pescado

## Entradas

### **CEVICHE DE PESCADO**

Trozos de pescado cocido en limón mecino, especias, cebolla morada y yuca. ₡5.803

### **CEVICHE AL MINUTO** LG

Estilo peruano, preparado al momento, corvina fresca, limón, ají amarillo y rocoto. ₡6.950

### **CEVICHE ASIÁTICO**

Fusión peruano-japones, salsa de soya, limón mandarina, semillas de ajonjolí, tiras de wantan frito. ₡6.217

### **CEVICHE TROPICAL**

Camarones aderezados en una salsa a base de coco, mango, aguacate y limón. ₡8.395

### **CEVICHE NIKKEI**

Atún fresco, ají amarillo, semillas de ajonjolí, aceite de sésamo, jengibre y limón. ₡7.345

### **CEVICHE DE PALMITO** V

Cortes de palmito fresco aderezados en limón mecino. ₡4.999

### **CEVICHE CROCANTE**

Ligeramente pasado por harina, servido con cebolla criolla. ₡5.811

### **CEVICHE DE MARISCOS** LG

La mejor combinación de mariscos, ají rocoto, acompañado de chips de platano verde. ₡7.644

### **CEVICHE MANCORA**

Corte de pescado aderezado en ají amarillo, coronado con chicharroón de calamar. ₡8.517

### **TIRADITO AL AJÍ AMARILLO O AL ROCOTO** LG

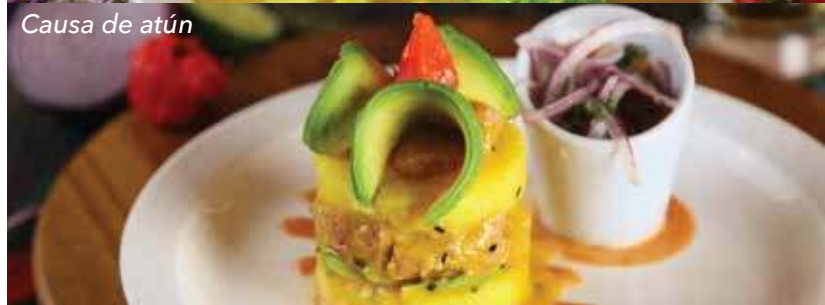
Finas láminas de pescado, aderezado en aceite de oliva, elija la salsa de ají amarillo o rocoto. ₡7.297

### **CAUSA LIMEÑA** LG

Puré de papa aliñado con ají amarillo, relleno a su gusto (pollo-camarones-vegetales), aguacate y cebolla criolla. ₡6.488



Ceviche de camarón



Causa de atún

### **CAUSA MACHU PICCHU**

Camarones empanizados sobre puré de causa, bañados en una salsa de cebolla en escabeche. ₡7.743

### **PAPAS A LA HUANCAINA**

Papas hervidas bañadas en una salsa a base de leche, queso y ají amarillo. ₡3.930

**CAMARONES A LA PARMESANA** LG Camarones, limón y queso parmesano gratinado. ₡5.495

Todos nuestros precios incluyen impuesto de venta.



### **CHICHARRÓN DE CALAMAR**

Tiras de chicharrón de calamar pasadas en harina y fritas. ¢6.217

### **JALEA DE MARISCOS**

Mix de mariscos y pescado pasados por harina, fritos, con cebolla criolla y salsa tártara. ¢8.111

### **PAPA RELLENA**

Puré de papa rellena de carne molida, aceitunas y huevo. ¢3.930

### **CHORITOS A LA CHALACA** LG

Mejillones de media concha con aderezo de tomate, cebolla, limón y aceite de olivo. ¢5.495

### **ANTICUCHO** LG

Tradicionales pinchos de corazón de res, pescado y pollo en una salsa al ají panka, con papa dorada y cebolla criolla. ¢4.914



Anticucho

## Sopas y Ensaladas



Agudito de mariscos



Chupe de mariscos

### **PARIHUELA DE MARISCOS**

Clásico levantamuertos, mariscos en consomé de pescado, tomate y vino blanco. ¢9.034

### **CHUPE DE CAMARONES O MARISCOS**

Consomé a base de camarones, arroz, leche, huevo y queso. ¢7.345

### **AGUADITO DE MARISCOS O POLLO**

Una base de culantro, arroz y especias ¢7.345

### **SALPICÓN DE MARISCOS** LG

Variedad de mariscos en un aliño de aceite de oliva, alcaparras, coronado con chicharrón de calamar. ¢7.374

### **ENSALADA DEL PESCADOR**

Frescos mariscos con vegetales en una salsa vinagreta. ¢8.812





Pulpo al olivo



Pulpo a la parrilla

## El rincón del pulpo

### AL OLIVO **LG**

Trozos de pulpo bañados en una salsa de aceitunas kalamata y aceite de oliva. ¢9.894

### PARRILLERO **LG**

A la parrilla con aceite de oliva, ajos, romero y orégano con una guarnición de papa salteada. ¢9.894

### PULPO ANTICUCHERO **LG**

Aderezado con ají panka a la plancha y un toque ácido. ¢9.894

### EN REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO

Pulpo aderezado a la parrilla en una reducción de vinagre balsámico. ¢8.604

### CARPACCIO

Láminas delgadas de pulpo aderezadas con aceite de oliva en una cama de tomate y aguacate. ¢9.894

### AL AJILLO **LG**

Mantequilla, vino blanco, ajos y perejil. ¢9.894

### MOCHICA

Trozos de pulpo pasados por harina, fritos y acompañados en una salsa de vinagreta. ¢9.894

### CARPACCIO

Pulpo al vapor, pimentón en polvo, Aceite oliva extra virgen. ¢9.894

## Pescados & Mariscos



Salmón Mancora



Atún al pisco

### SALMÓN MANCORA

Filete de salmón a la plancha flameado con licor de naranja con risotto y chimichurri. ¢10.326

Todos nuestros precios incluyen impuesto de venta.



Corvina a lo macho

### **SALMÓN PUERTO CALLAO**

A la parrilla, acompañado de una salsa de coco, curry, pisco y ají amarillo. ¢11.064

### **SALMÓN PUERTO PERÚ**

A la parrilla, bañado en una salsa de camarones, pisco, queso parmesano y luego gratinado. ¢12.170

### **ATÚN PANKO**

Atún fresco empanizado en una deliciosa salsa de ralladura de naranja, miel y pimienta. ¢10,326

### **ATÚN AL PISCO**

Medallones de atún crocante en semillas de pimienta acompañados de una salsa a base de pisco, coco y ají panameño. ¢11.064

### **PESCADO A LO MACHO**

Filete a la plancha, bañado con una variedad de mariscos aromatizados con vino blanco, ají panka, tomate y un puntito de picante. ¢12.909

### **PESCADO A LA LIMEÑA**

Filete hervido, bañado en una salsa bechamel (blanca), vino blanco, espárragos, queso parmesano al graten. ¢9.834

### **PESCADO PERLA PACÍFICO**

A la plancha, en una salsa de ostión y miel, pulpo y camarón. ¢11.617

### **PESCADO A LA MANTEQUILLA NEGRA** LG

Filete al vapor, en una reducción de mantequilla y alcaparras, acompañado de papas salteadas. ¢9.034

### **PESCADO MACHU PICCHU**

Filete de pescado en una salsa blanca, camarón jumbo gratinado con queso parmesano. ¢12.909

### **PESCADO EN SALSA DE CAMARONES**

Filete bañado en una salsa de camarones. ¢11.617

### **PESCADO A LA CHORRILLANA**

Filete al vapor en un aderezo a base de tomate, culantro y cebolla morada. ¢8.395

### **PESCADO ENTERO 7 MARES**

Pescado entero adobado en especias acompañado de papas fritas y ensalada. ¢9.034

### **SALSA DE MARISCOS** ¢2.454

### **CAZUELA DE MARISCOS** LG

Variiedad de mariscos flameados con brandy, en una salsa de tomate fresco con albahaca. ¢9.834

### **MARISCOS GRATINADOS**

Mariscos en salsa blanca gratinado con queso parmesano. ¢10.326

### **PICANTE DE CAMARÓN O MARISCOS**

En una salsa de mantequilla de coral, crema dulce y ají amarillo. (No picante) ¢11.617

### **AJÍ DE MARISCOS**

Cremosa salsa a base de ají amarillo, leche, nueces y queso parmesano. ¢11.617

### **ATUN AL AJONJOLÍ**

*Finos cortes de atún en semillas de ajonjolí, en una dulce reducción de vinagre balsámico ¢10326*





## Carnes, pollo & cordero

### **LOMITO A LO MACHO**

Lomito a la parrilla en una variedad de mariscos a base de tomate y vino blanco. ₺14.200

### **LOMITO ANDINO**

Lomito a la parrilla en una salsa de ají amarillo sobre una cama de fettuccine y hongos salteados. ₺11.617

### **FILET MIGNON**

Lomito envuelto en tocino, acompañado de una salsa de fondo de res y hongos. ₺11.617

### **ENTRAÑA** (Corte importado) **LG**

Jugoso y suave corte de carne. ₺16.783

### **LOMITO DE CUZCO**

Medallones de lomito en salsa de pimienta verde. ₺11.617

### **LOMITO CON CAMARONES JUMBO** **LG**

Suave y jugoso corte de lomito coronado con camarones jumbo a la parrilla. ₺16.783

### **SABANA DE LOMITO**

Corte de lomito empanizado, tradicional tacu tacu (mezcla de arroz y frijol blanco al sartén), maduro y huevo frito. ₺9.834

### **BROCHETA DE LOMITO** **LG**

Pincho de lomito, chile dulce, cebolla a la parrilla, papas fritas y ensalada. ₺9.834

### **MEDALLÓN DE LOMITO AL VINO TINTO**

Medallón de lomito bañado en una deliciosa salsa de vino tinto y hongos. ₺11.617

### **AJÍ DE GALLINA**

Típico plato de la cocina criolla peruana, pechuga desmenuzada bañada en una salsa cremosa a base de ají amarillo, nueces, crema dulce y queso parmesano. ₺7.345

### **CAU CAU DE POLLO** **LG**

Trozos de pollo guisados en ají amarillo, papas y zanahoria. ₺7.345

### **ARROZ A LA PERUANA**

Arroz a base de culantro, pollo en su aderezo. ₺7.345

### **POLLO CORDON PERÚ**

Pechuga de pollo relleno de jamón y queso en una salsa de camarones. ¢11.064

### **BROCHETAS DE POLLO** LG

Pinchos de pollo con cebolla, chile dulce, acompañado de papas fritas y ensalada. ¢7.374

### **ESTOFADO DE LOMITO**

Jugoso cordero deshuesado en estofado, zanahoria y papa. ¢11.064

### **SECO DE LOMITO**

Cordero deshuesado preparado en un guiso a base de culantro y frijoles blancos. ¢11.995



## *Pastas & Risottos*

### **RISOTTO AL AJÍ AMARILLO CON OSSOBUCCO**

Fresco risotto en ají amarillo con un delicioso ossobuco. ¢12.294

### **RISOTTO DE LOMITO SALTEADO**

Fusión italo-peruana, tradicional lomo salteado, champiñones frescos sobre el risotto. ¢11.064

### **RISOTTO DE MARISCOS**

Variedad de mariscos salteados en vino blanco sobre el risotto. ¢11.064

### **LINGUINI 7 MARES**

Pasta en una variedad de mariscos al pomodoro, mariscos, albahaca y vino blanco. ¢9.995

### **TIMBAL DE CAMARONES**

Spaghetti en una salsa americana con camarones, gratinado con queso parmesano. ¢9.995



# Salteados & Chaufas



## ¿Sabés qué es el arroz "Chaufa"?

Deliciosos y jugosos cortes de res, pollo, pescado o carne de su preferencia salteado a fuego alto y muy rapido en un wok con aceite de ajonjolí y salsa china, cebollín, huevo, un poco de tocino para realzar el sabor y al final el arroz...delicioso!!

## ¿Sabés qué es el típico "salteado" del Perú?

El clásico de la cocina china-peruana, la carne de su gusto, en un wok a una alta temperatura, salteando todo en el sartén, cebolla, tomate, especias, al final papas fritas.

### ORDENÁ TU CHAUFA O SALTEADO CON EL PRODUCTO DE TU GUSTO

Pollo ₡6.144 / Lomito ₡7.995 / Pescado ₡7.995 / Camarón ₡7.995 / Vegetariano ₡6.144 V  
Mariscos ₡7.995 / 3 Carnes lomito, cerdo, pollo ₡7.995



Piqueo Machu Picchu

## Para compartir

### PIQUEO MACHU PICCHU

Deliciosa variedad de mariscos pasados por harina y luego fritos, mejillones a la chalaca, camarones a la parmesana, ceviche de pescado y chicharrón de calamar acompañados con salsa tartara ₡ 20.288

### PARRILLADA MACHU PICCHU LG

Camarones jumbo, calamar, pulpo, lomito, pollo, en un aliño de aceite de oliva, especias peruanas (3 personas). ₡41.814

### PIQUEO RONDA FRIA

Ceviche de pescado, papas a la huancaína, causa de camarones, pulpo al olivo. ₡16.229

### PIQUEO RONDA CALIENTE

Escabeche de pescado, causa crocante, chicharrón de calamar y anticucho. ₡16.229





Chicha morada

Sandía con coco

Limonada con hierbabuena

## Bebidas

### NATURAL

- Limonada ₡1.845
- Limonada con hierbabuena ₡2.500
- Sandía con coco ₡2.500
- Guanábana (agua o leche) ₡2.500
- Té Frio ₡1.845
- Chicha morada ₡1.845

### CERVEZAS

- Imperial (Silver, Light) ₡2.153
- Rock Ice ₡2.153
- Pilsen ₡2.153
- Bavaria (Dark, Light) ₡2.706
- Corona ₡3.383
- Cuzqueña ₡3.383

### GASEOSAS ₡1.845

### CÓCTELES

- PISCO SOUR CATEDRAL ₡5.995
- PISCO SOUR ₡4.914
- CHICHA MORADA ₡1.845

## Postres



Helado de lúcuma



Suspiro limeño

- Tres leches ₡2.460
- Suspiro limeño ₡2.460
- Suspiro de maracuyá ₡2.460
- Cheesecake ₡3.075
- Flan de coco ₡2.460
- Helado de lúcuma ₡2.460

Todos nuestros precios incluyen impuesto de venta.



