

## ENTRADAS

<p><b>ANTICUCHOS DE CORAZÓN</b> \$ 5.000  <i>Tradicionales anticuchos de corazón aliñados al estilo del chef, acompañados de papa doradas, choclo, cancha y la imperdible zarza criolla.</i></p>	<p><b>BROCHETAS DE POLLO</b> \$ 6.000  <i>Trozos de pechuga de pollo con cebolla, pimentones a la plancha acompañados de papas doradas.</i></p>
<p><b>PAPA A LA HUANCAÍNA</b> \$ 4.000  <i>Tradicional salsa a base de ají amarillo, queso fresco, todo esto acompañado de papa al vapor, con aceituna negra de botija y huevo duro.</i></p>	<p><b>BROCHETAS MIXTAS</b> \$ 6.500  <i>Brochetas de carne y pescado acompañado de papas doradas y tradicional zarza criolla</i></p>
<p><b>CAUSA LIMEÑA</b> \$ 4.500  <i>Tradicional masa de papa amarilla en punto de limón, con ligero toque de ají amarillo, rellena de pollo tomate y palta.</i></p>	<p><b>LECHE DE TIGRE</b> \$ 4.000  <i>Concentrado de mariscos con trozos de pescado, macerado con jugo de limón y un punto de ají</i></p>
<p><b>CAUSA DE CAMARONES</b> \$ 6.000  <i>Delicada masa de papa amarilla con ligero toque de ají amarillo y punto de limón, esta vez rellena de camarones a la peruana y un toque del chef.</i></p>	<p><b>LECHE ARDIENTE</b> \$ 4.500  <i>Pescado fresco, mixtura de mariscos, pisco, ají, acompañado de chifles cancha</i></p>
<p><b>PULPO AL OLIVO</b> \$ 6.000  <i>Finos cortes de pulpo esta vez marinados en limón, bañados con tradicional salsa de olivo, acompañados de galleta de soda y zarza criolla.</i></p>	<p><b>LECHE DE MONJA</b> \$ 5.000  <i>Concentrado de mixtura de mariscos macerados en jugo de limón y unos crocantes chicharrones de calamar</i></p>



## CEVICHE

<p><b>CEVICHE DE PESCADO</b> \$ 7.500  <i>Finos trozos de pescado marinados en jugo de limón de pica al mejor estilo peruano.</i></p>	<p><b>CEVICHE + JALEA (FAMILIAR)</b> \$ 23.000  <i>Finos trozos de pescado marinados en jugo de limón de pica y secretos del chef, una mixtura de mariscos y trozos de pescado crocantes, más una deliciosa salsa tártara de la casa.</i></p>
<p><b>CEVICHE MIXTO</b> \$ 8.500  <i>Mixtura de mariscos y pescado marinado en jugo de limón de pica, cebolla pluma y su punto de ají, acompañado de camote, cancha y choclo peruano.</i></p>	<p><b>CEVICHE CON AROS DE CALAMAR</b> \$ 9.900  <i>Tradicional ceviche esta vez acompañado de unos crocantes y deliciosos aros de calamar frito.</i></p>
<p><b>CEVICHE EL ENCANTO</b> \$ 8.900  <i>Mixtura de mariscos, pescado y champiñones marinados en jugo de limón de pica y los secretos del chef, acompañado de yucas cocidas, choclo peruano, cancha y chifles.</i></p>	<p><b>JALEA (FAMILIAR)</b> \$ 17.500  <i>Filetes de pescado más una buena ración de mixtura de mariscos, todo frito, acompañado de yucas doradas y salsa tártara de la casa.</i></p>
<p><b>TIRADITO TRES SABORES</b> \$ 8.500  <i>Finos filetes de pescado en juliana macerados en jugo de limón de pica y especias, en su presentación de ají amarillo, crema de rocoto y el tradicional.</i></p>	<p><b>CEVICHE FAMILIAR</b> \$ 21.000  <i>Mixtura de mariscos y pescado previamente macerados en jugo de limón de pica, acompañado de cancha, camote, choclo, chifles</i></p>

## PIQUEOS

PIQUEO ENCANTO MARINO	\$ 15.900	FESTIVAL DE CHICHARRONES	\$ 15.500
<i>Tiradito, ceviche del día, pulpo al olivo, mas causa y un coctel de mariscos hacen de este plato una delicia marina.</i>		<i>Chicharrón de camarones, de calamar, de pescado y de pollo, acompañado de yucas fritas y zarza criolla.</i>	
PIQUEO CALIENTE 3 PERSONAS	\$ 18.000	CHICHARRONES ENCANTO	\$ 9.900
<i>2 brochetas de pollo; 2 brochetas de carne; 2 anticuchos; chicharrón de pescado, acompañado de papa frita.</i>		<i>Un dúo de chicharrón de calamar y de camarones hacen de este plato una maravilla marina, acompañado de papa doradas, zarza criolla y la infaltable salsa tártara.</i>	



## TIERRA DEL ENCANTO CRIOLLO

POLLO SALTEADO	\$ 7.500	TALLARÍN SALTADO DE CARNE	\$ 8.000
<i>Trozos de pollo salteados con cebolla, tomate, acompañados de papas fritas y arroz.</i>		<i>Trozos de carne flameados con tomate, cebolla, especias peruanas, salsa de soya, todo servido con tallarines.</i>	
LOMO SALTEADO	\$ 8.500	TALLARÍN SALTADO DE POLLO	\$ 7.500
<i>Trozos de lomo salteados con cebolla, tomate, acompañados de papas fritas y arroz.</i>		<i>Trozos de pollo flameados con tomate, cebolla, especias peruanas, salsa de soya, todo servido con tallarines.</i>	
SECO A LA NORTEÑA	\$ 7.500	TALLARÍN SALTADO 3 SABORES	\$ 9.000
<i>Macerado de res con especias de nuestro Perú, acompañado de porotos, arroz y zarza criolla.</i>		<i>Tallarines salteados con carne de vacuno, camarones, pollo, tomates, cebollines y salsa de soya.</i>	
TACU TACU DE LOMO SALTADO	\$ 9.500	TALLARÍN AL PESTO	\$ 8.500
<i>Una mezcla de arroz con porotos, acompañado de un lomo salteado y zarza criolla.</i>		<i>Una deliciosa salsa a base de albahaca, queso fresco y un filete de vacuno flameado.</i>	
FILETE MARY TIERRA	\$ 8.900	TALLARÍN A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO	\$ 9.000
<i>Filete de vacuno a la plancha, acompañado de una salsa de mariscos de la casa, hacen de este plato una buena mezcla entre tierra y mar.</i>		<i>Tallarines bañados en una deliciosa salsa huancaína, acompañados de lomo saltado</i>	
AJÍ DE GALLINA	\$ 6.500	CHICHARRÓN DE POLLO	\$ 7.000
<i>Pechuga de pollo deshilachada en crema especial a base de ají amarillo.</i>		<i>Crocantes de pollo acompañados de papas fritas y ensalada.</i>	
LOMO A LO POBRE	\$ 9.500	LOMO EL ENCANTO	\$ 9.000
<i>Un jugoso filete de vacuno a la parrilla, acompañado de papas fritas, arroz, plátano frito y huevo frito.</i>		<i>Un salteado de carne, pollo, camarones y champiñones, con cebolla y tomate, acompañado de papas fritas y arroz.</i>	
TACU TACU A LO POBRE	\$ 9.000	FILETE MIGÑON	\$ 9.000
<i>Tradicional masa de arroz y porotos, esta vez acompañada de un succulento filete a la plancha con huevo y plátano fritos.</i>		<i>Suculento filete de vacuno con salsa de champiñones, vino tinto, acompañado de arroz y papas fritas.</i>	
TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS	\$ 8.900	BIFE A LA PARRILLA	\$ 8.900
<i>Tradicional masa de arroz y porotos, esta vez acompañada de una salsa de mariscos con un toque del chef.</i>		<i>Un jugoso bife a la parrilla acompañado de papas fritas y ensalada.</i>	
PECHUGA EL ENCANTO DEL PERÚ	\$ 8.500	PECHUGA A LA PARRILLA	\$ 7.000
<i>Suculento filete de pollo relleno con queso mozzarella, jamón, champiñones, tocino, acompañado con papas fritas y ensalada.</i>		<i>Deliciosa pechuga a la parrilla acompañada de papas fritas y ensalada.</i>	
SUPREMA DE POLLO	\$ 7.000	CHULETA A LA PARRILLA	\$ 7.000
<i>Pechuga de pollo apanado acompañado de papas fritas y ensalada.</i>		<i>Chuleta a la parrilla acompañada de papas fritas y ensalada.</i>	
		CHICHARRON DE PESCADO	\$ 7.500

## ENCANTO DE LOS MARES

REINETA ALO MACHO \$ 8.500

*Filete de reineta a la plancha acompañado de una deliciosa salsa de mariscos y una porción de arroz.*

ARROZ CON MARISCOS \$ 8.500

*Tradicional y delicioso arroz bañado en una salsa de mariscos de la casa más el toque del chef, acompañado con zarza criolla.*

PESCADO A LA PLANCHA \$ 7.000

*Filete de pescado a la plancha acompañado de papas fritas y ensalada.*

PULPO A LA PARRILLA \$ 9.500

*Pulpo aliñado en una salsa especial, acompañado de papas salteadas al estilo del chef y la infaltable zarza criolla*

RISSOTTO DE CAMARONES \$ 9.000

*Delicioso arroz arbóreo en una cremosa salsa a base de queso parmesano y camarones.*

REINETA AL AJO \$ 7.500

*Filete de reineta a la plancha cubierta de una exquisita salsa de ajo crocante y pisco, acompañado con papas doradas.*

SALMÓN EL ENCANTO \$ 9.000

*Filete de salmón a la plancha fundido en queso gauda y verduras salteadas con una base de salsa bechamel. Agregado arroz o papas fritas*

PICANTE DE MARISCOS \$ 7.500

*Tradicional salsa de mariscos con papas en cubos, pimentón, arvejas con huevo duro y aceitunas, acompañado de porción de arroz*

## CHIFAS

COMBINADO CHAUFA Y TALLARINES CHINOS \$ 7.000

*Una deliciosa fusión de tallarín chifa con trozos de pollo y arroz chaufa, en salsa de soya.*

TIPACAY DE POLLO \$ 6.500

*Trozos de pollo en salsa agridulce con verduras salteadas, piña, acompañado de arroz chaufa.*

CHAUFA DE MARISCOS \$ 8.000

*Arroz salteado en aceite de sésamo, con mixtura de mariscos, cebollines, pimentones rojos, diente de dragón y salsa de soya.*

CHAUFA DE CARNE \$ 8.000

*Arroz a las especias orientales salteado con filete de vacuno en aceite de sésamo, cebollines, pimentones rojos, diente de dragón y salsa de soya.*

CHAUFA DE POLLO \$ 7.500

*Arroz a las especias orientales salteado con pollo en aceite de sésamo, cebollines, pimentones rojos, diente de dragón y salsa de soya.*

CHAUFA TRES SABORES \$ 8.500

*Arroz a las especias orientales salteado con trozos de pollo, vacuno, camarones, aceite de sésamo, cebollines, pimentones rojos, diente de dragón y salsa de soya.*

AREOPUERTO \$ 7.000

*Arroz chaufa con especias orientales, pollo y fideos chinos*

CHAUFA CON LOMO SALTEADO \$ 9.000

*Una combinación de chaufa y lomo salteado, agregado con papas fritas*

## SOPAS

PARIHUELA DE MARISCOS \$ 6.500

*Deliciosa sopa consistente de mariscos con trozos de pescado, cebolla en pluma, tomate, yuca y secretos del chef.*

SUDADO DE PESCADO \$ 6.500

*Deliciosa sopa con trozos de pescado, cebolla en pluma, tomates y yuca, acompañada de una porción de arroz.*

CHUPE DE MARISCOS \$ 7.000

*Concentrado de camarones, papa, choclo, queso fresco, arroz de leche y un huevo escalfado.*

SOPA CRIOLLA \$ 4.500

*Exquisita tradicional sopa peruana con carne molida, fideos cabello de ángel, trozos de papas, un toque de leche y huevo frito.*

DIETA DE POLLO \$ 4.500

*Sopa a base de pechuga de pollo cocido con verduras, fideos cabello de ángel y un toque de orégano.*

## ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR	\$ 4.500
<i>Clásico plato hotelero hecho para restaurant, con pollo a la plancha, crutones, tomates cherry, queso parmesano y lechugas bañadas en la vinagreta clásica.</i>	
ENSALADA DE CAMARONES CROCANTES	\$ 5.500
<i>Fresca ensalada de camarones crocantes, crutones, vinagreta de ajo y palta fuerte.</i>	
ENSALADA REINA	\$ 6.500
<i>Exquisita reineta a la plancha esta vez acompañada de una ensalada surtida lechuga tomate pepino y zarza criolla</i>	

## JUGOS NATURALES

MANGO, PINA, FRUTILLA, MARACUYA, CHIRIMOYA, FRAMBUESA	\$ 2.000
LIMONADA MENTA JENJIBRE	\$ 2.000
LIMONADA AMERICANA	\$ 1.500
LIMONADA FROSEN MENTA JENJIBRE	\$ 2.500
LIMONADA FROSEN	\$ 2.000
CHICHA MORADA	\$ 2.000

## BEBIDAS

<b>BEBIDAS</b>	<b>\$ 1.500</b>
AGUA MINERAL	\$ 1.500
INCA KOLA (1,5 lt.)	\$ 3.500
INCA KOLA (1/2 lt.)	\$ 1.800

## GUARNICIONES

PORCIÓN DE ARROZ	\$ 1.500
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$ 3.000
PORCIÓN DE YUCAS	\$ 2.500
PORCIÓN DE PLÁTANO FRITO	\$ 2.000
PORCIÓN DE CAMOTE FRITO	\$ 2.000

## POLLO A LA BRASA

1 POLLO ENTERO	\$ 14.000
<i>1 Pollo a la brasa + porción de papas fritas + ensalada y cremas.</i>	
1/2 POLLO	\$ 8.000
<i>1/2 Pollo a la brasa + porción de papas fritas + ensalada y cremas.</i>	
1/4 DE POLLO	\$ 4.000
<i>1/4 De pollo a la brasa + porción de papas fritas + ensalada y cremas.</i>	
1/4 POLLO BROSTER	\$ 4.800
<i>1/4 De crocante pollo apanado y frito + papas fritas + ensalada.</i>	
SALCHIPAPAS	\$ 3.500
<i>Papas fritas + vienesa frita + huevo frito y cremas.</i>	

## POSTRES

CREMA VOLTEADA	\$ 2.000
MOUSSE DE MARACUYÁ	\$ 2.000
MOUSSE DE PISCO SOUR	\$ 2.000
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 2.000