



PIQUEOS PARA COMPARTIR

*PIQUEO FRIO FRUTOS DEL MAR. \$18900

CEVICHE MIXTO, CUSITA DE CENTOLLA, PULPO AL OLIVO, TIRADITO AL ROCOTO Y CÓCTEL DE CAMARONES.

*PIQUEO CALIENTES TIERRA DEL FUEGO. \$19900

LOMITO AL JUGO, CHAUFÁ DE POLLO, CHICHARRÓN MIXTO, ANTICUCHOS DE CORAZÓN Y PULPO A LA PARRILLA.

CEVICHES

*CEVICHE CLÁSICO PERUANO. \$7600

PESCA DEL DÍA MACERADO EN LIMÓN DE PICA ALIÑADO AL PROPIO ESTILO DE LA CASA.

*CEVICHE DE LA CASA. \$10500

FESTIVAL DE MARISCOS CON OSTIONES, PULPA DE CENTOLLA Y LOCOS EN LÁMINAS BAÑADA EN UNA EXQUISITA LECHE DE TIGRE.

*CEVICHE MIXTO. \$8500

LO MEJOR DEL MAR EN SU FÓRMULA RADICIONAL AL PURO ESTILO PERUANO DE PESCAZO Y MARISCOS.

*CEVICHE LOCO PULPO. \$12000

LÁMINAS DE LOCOS Y PULPO MARINADAS EN UNA LECHE DE TIGRE AL MEJOR ESTILO PERUANO.

*CEVICHE PACÍFICO. \$9900

LOCOS LAMINADOS, PULPO Y PESCAZO MARINADOS EN LIMÓN DE PICA Y SECRETOS DE LA CASA.

*CEVICHE TORO BRAVO. \$8900

CUBOS DE PESCAZO CON MIXTURA DE MARISCOS MARINADOS EN LIMÓN DE PICA Y CREMA DE ROCOTO.

*CEVICHE MEXICANO. \$9900

CEVICHE MIXTO CON PULPA DE CENTOLLA MARINADA EN LIMÓN DE PICA CON UNA CORONA DE PALTA.

*CEVICHE CARRETILLERO. \$9500

CUBOS DE PESCAZOS CON UN SURTIDO DE MARISCOS MARINADOS EN LIMÓN DE PICA Y UNA CREMA DE AJÍ AMARILLO.

*CEVICHE EL TUNCHE. \$8500

PESCAZO Y MARISCOS MARINADOS CON LIMÓN Y UNA EXQUISITA LECHE DE TIGRE A BASE DE CILANTRO.

*CEVICHE MAR NEGRO. \$8600

CUBOS DE PESCAZOS CON MARISCOS SURTIDOS MARINADOS EN LIMÓN DE PICA Y TINTE NATURAL DE CALAMAR Y EMULSIÓN DE SOUR.

*CEVICHE MEDITERRANEO. \$8900

PESCAZO CON CHAMPIÑONES Y CAMARONES MARINADOS EN LIMÓN DE PICA Y UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA.



LECHES Y TIRADITOS

*LECHE DE TIGRE.

\$4900

ENERGIZANTE MARINO A BASE DE CEVICHE DE PESCADO Y MARISCOS.

*TIRADITO 3 EN UNO.

\$8300

FINAS LÁMINAS DE PESCADO BAÑADAS EN CREMA DE CILANTRO, AJÍ AMARILLO Y ROCOTO.

*LECHE DE PANTERA.

\$5300

ENERGIZANTE DE MARISCO TOQUE NATURAL DE TINTA DE CALAMAR Y MALTA.

*CAUSA CLÁSICA LIMEÑA.

\$5600

PAPA AMARILLA PRENSADA FINAMENTE CON AROMA Y SABOR DE NUESTRO AJÍ AMARILLO Y TOQUE DE LIMÓN RELLENA DE POLLO DESHILACHADO, BAÑADA DE SALSA A LA HUANCAÍNA.

*LECHE DE VIRGEN.

\$5500

ENERGIZANTE DE MARISCOS CON BASE DE ROCOTO CON TOQUE PICANTE Y TOQUE PISCO PERUANO.

*CAUSA NUESTRO MAR.

\$6600

RELLENADA CON SURTIDO DE MARISCO Y BAÑADA CON UNA SALSA OLIVA Y CORONADA CON CAMARONES Y PALTA.

*TIRADITO CLASICO PERUANO.

\$7600

FINAS LÁMINAS DE PESCADOS MARINADOS EN LECHE DE TIGRE, ACOMPAÑADO CON CAMOTE Y CHOCLO.

*CAUSA ESCABECHADA.

\$6500

RELLENA DE JAIBA Y PALTA CORONADAS CON PESCADO CROCANTE ESCABECHADO.

*TIRADITO DE LA CASA.

\$8000

UNA COMBINACIÓN PERFECTA DE TIRADITO DE PESCADO Y CAUSITAS DE CENTOLLA.

*CAUSA 3 SABORES.

\$6800

CAUSITAS CORONADAS DE 3 SABORES CENTOLLA, PULPO Y POLLO CON DIFERENTES SALSITAS.

TACU TACU

*TACU TACU CON LOMO SALTADO.

\$8900

TORTILLA A BASE DE POROTOS CON ARROZ AL WOK ACOMPAÑADO DE UN SALTEADO DE TROZOS DE CARNE, CEBOLLA Y TOMATE.

*TACU TACU A LO MACHO.

\$10500

TORTILLA A BASE DE POROTOS CON ARROZ AL WOK ACOMPAÑADO CON UN FILETE DE VACUNO A LA PLANCHA BAÑADA EN SALSA DE MARISCOS CON UN PUNTO DE AJÍS ESPECIAL.

*TACU TACU A LO POBRE.

\$9300

TORTILLA A BASE DE POROTOS CON ARROZ AL WOK ACOMPAÑADO DE BISTEC, HUEVO Y PLÁTANO FRITO.

*TACU TACU A LA MARINERA.

\$8500

TORTILLA A BASE DE POROTOS CON ARROZ AL WOK ACOMPAÑADO DE FILETE DE PESCADO Y SALSA DE MARISCOS.



ENTRADAS FRIAS Y CALIENTES

*PAPA A LA HUANCAÍNA. \$4500

CAMA DE LECHUGAS CON UNAS RODAJAS DE PAPA COCIDA AL VAPOR BAÑADAS CON UNA CREMA A BASE DE AJÍ AMARILLO, QUESO, LECHE, GALLETA Y PUNTO DE SAL.

*OCOPA AREQUIPEÑA. \$4500

PAPAS COCIDAS AL VAPOR BAÑADO CON UNA SALSA A BASE HUACATAY, LECHE, MANÍ QUESO, GALLETA DULCE Y TOQUE DE SAL.

*YUQUITAS DE LA CASA. \$4800

DELICIOSAS YUQUITAS DORADAS Y BAÑADAS EN NUESTRAS DOS CREMAS CLÁSICAS EN NUESTRAS DOS CREMAS CLÁSICAS

*PULPO AL OLIVO. \$6900

SUAVE PULPO LAMINADO BAÑADO EN UNA SALSA A BASE DE ACEITUNA Y ACEITE DE OLIVO Y TOQUE ACEVICHADO PERUANO.

*OSTIONES A LA PARMESANA. \$8500

OSTIONES GRATINADOS CON QUESO PARMESANO GOTAS DE LIMÓN Y VINO BLANCO.

*MACHAS A LA PARMESANA. \$7900

MACHAS GRATINADAS CON QUESO PARMESANO GOTAS DE LIMÓN Y TOQUE DE VINO BLANCO.

*ANTICUCHO DE CARNE. \$7500

TROZOS DE FILETE MACERADAS EN AJÍ ESPECIAL CON ESPECIES Y VINAGRE ACOMPAÑADAS CON PAPA DORADAS Y SALSA CRIOLLA.

*CHICHARRONES DE CALAMARES. \$8000

ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

*CHICHARRÓN DE PESCADO. \$8300

ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

*CHICHARRÓN DE POLLO. \$6500

ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

*CHICHARRONES MIXTOS. \$9900

CALAMAR, CAMARONES Y PULPO ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

*ANTICUCHO DE CORAZÓN. \$5300

TROZOS DE CORAZÓN MACERADAS EN AJÍ ESPECIAL CON ESPECIES Y VINAGRE ACOMPAÑADAS CON PAPA DORADA Y SALSA CRIOLLA.

*ANTICUCHO DE POLLO. \$6500

TROZOS DE POLLO MACERADAS EN AJÍ ESPECIAL CON ESPECIES Y VINAGRE ACOMPAÑADOS CON PAPA DORADA Y SALSA CRIOLLA.



FONDOS CLÁSICOS Y PERUANOS

*LOMO SALTADO.

\$9500

TROZOS DE FILETE DE VACUNO GAJOS DE CEBOLLA Y TOMATE FLAMBEADOS CON TOQUE VINO TINTO Y SALTEADO AL WOK CON SALSA DE SOYA ACOMPAÑADA CON ARROZ Y PAPAS FRITAS

*TALLARÍN SALTADO CRIOLLO.

\$8900

TROZOS DE FILETE DE VACUNO CON GAJOS DE CEBOLLA, TOMATE FLAMBEADOS CON TOQUE VINO TINTO Y SALTEADO AL WOK CON SALSA DE SOYA AL MEJOR ESTILO PERUANO.

*SECO DE CORDERO.

\$9900

PIERNA DE CORDERO MAGALLÁNICO MACERADA EN CHICHA DE JORA, ESPECIES Y SALSA DE CILANTRO, SERVIDA CON ARROZ Y YUCAS AL VAPOR.

*SECO DE VACUNO.

\$9900

DELICIOSA Y SUAVE CARNE DE VACUNO MACERADA EN CHICHA DE JORA, ESPECIES Y SALSA DE CILANTRO, SERVIDA CON ARROZ Y GUISO DE FREJOLES.

*PESCADO A LA CHORRILLANA.

\$7900

PESCADO A LA PLANCHA BAÑADO DE UN SALTEADO DE CEBOLLA, TOMATE, ESPECIES AL VINO BLANCO Y CHICHA DE JORA ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.

*AJÍ DE GALLINA.

\$8500

PECHUGA DESHILACHADA BAÑADA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO, CREMA DE LECHE, HUEVO Y ACEITUNAS ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.

*PESCADO SALSA DE CAMARONES.

\$9500

PESCADO A LA PLANCHA BAÑADO EN UNA SALSA DE CAMARONES AL VINO BLANCO ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.

*PICANTES DE MARISCOS.

\$8500

SURTIDO DE MARISCOS EN SALSA MADRE AL PURO ESTILO PERUANO ACOMPAÑADO CON ARROZ.

*PESCADO A LO MACHO.

\$8500

PESCADO A LA PLANCHA BAÑADO EN UNA RIQUÍSIMA SALSA DE MARISCOS AL VINO BLANCO UN TOQUE DE AJÍ ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.

*CHICHARRÓN DE CERDO CUSQUEÑO.

\$8900

JUGOSO CHANCHO DORADO, ACOMPAÑADA DE PAPAS DORADAS, CHOCLO Y SALSA CRIOLLA.

*ARROZ CON MARISCOS.

\$8500

COMBINACIÓN DE ARROZ CON MARISCOS CON UNA BASE DE AJÍS ESPECIALES DE LA FORMA MÁS TRADICIONAL PERUANA.

*CHAUFA DE POLLO.

\$8500

TROZOS DE POLLO SALTEADO AL WOK CON ARROZ, TORTILLA DE HUEVO, CEBOLLÍN, SALSA DE SOYA AL WOK, AL ESTILO DE LA CHIFA PERUANA.

*EL DÚO PERFECTO.

\$11900

UNA COMBINACIÓN DE DOS SABORES DE ARROZ CON MARISCO Y CEVICHE MIXTO.



PLATOS CALIENTES

*POLLO SALTADO.

\$8500

TROZOS DE POLLO SALTEADOS GAJOS DE CEBOLLA TOMATE FLAMBEADOS CON TOQUE VINO TINTO Y SALTEADO AL WOK TOQUE VINO TINTO Y SALTEADO AL WOK ARROZ Y PAPAS FRITAS.

*CAMARÓN SALTADO.

\$10500

CAMARONES SALTEADOS GAJOS DE CEBOLLA TOMATE FLAMBEADO CON TOQUE VINO TINTO Y SALTEADO AL WOK CON SALSA DE SOYA ACOMPAÑADO DE ARROZ Y PAPAS FRITAS.

*AJÍ DE MARISCO.

\$8500

SURTIDO DE MARISCO CON UNA RICA Y CREMOSA SALSA DE AJÍ AMARILLO AL ESTILO PERUANO ACOMPAÑADA CON ARROZ VERDE.

*PICANTE DE CAMARONES.

\$10500

CAMARONES ECUATORIANOS SERVIDOS EN SALSA MADRE ACOMPAÑADO CON ARROZ.

*PICANTE DE LOCOS.

\$10500

LOCOS ENTREVERADOS EN UNA SALSA MADRE ACOMPAÑADO CON ARROZ.

*PULPO A LA PARRILLA.

\$9900

DELICIOSO PULPO MARINADO EN AJÍ ESPECIAL Y ESPECIES AL VINO BLANCO BAÑADAS EN SALSA CHIMICHURRI ACOMPAÑADA DE PAPAS DORADAS Y VERDURAS SALTEADAS AL WOK.

*MILANESA DE POLLO.

PECHUGA DE POLLO PASADA POR UNA INGLESA ACOMPAÑADA CON PAPAS FRITAS Y ENSALADAS.

*FILETE VACUNO A LO MACHO.

\$10500

FILETE A LA PLANCHA BAÑADA CON NUESTRA SALSA DE LA CASA CON SU PUNTO DE AJÍ AMARILLO, MARISCOS SURTIDOS Y PUNTO DE VINO BLANCO, ACOMPAÑADO CON ARROZ BLANCO.

*FILETE V REGIÓN.

\$9500

FILETE DE VACUNO A LA PLANCHA BAÑADA CON UNA SALSA A LA HUANCAÍNA ACOMPAÑADO CON ARROZ VERDE.

*FILETE VACUNO SOL SALIENTE.

\$10500

Filete vacuno relleno con camarones sobre una Cama de panaché de verduras servidas con una Suave salsa de ajillo.

*FILETE VACUNO MAR Y TIERRA.

\$10500

FILETE VACUNO A LA PLANCHA CON CAMARONES AL ESTRAGÓN TOQUE DE PISCO ESPECIAL ACOMPAÑADO CON ARROZ VERDE.

*POLLO A LA PLANCHA.

\$6900

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ARROZ Y ENSALADA.

*POLLO PIZZAROLA.

\$8500

POLLO RELLENO DE VEGETALES EN UNA SALSA DE TOMATE Y ESPECIES GRATINADAS A LOS DOS QUESOS Y RODAJAS DE TOMATE SERVIDAS EN UNA CAMA DE PAPITAS SALTEADAS AL ROMERO.



PASTAS Y ARROZ

*TALLARIN SALTEADO CON MARISCOS.

MARISCOS CON GAJOS DE CEBOLLA, TOMATES, PIMENTÓN Y SALSA DE SOJA SALTEADOS AL WOK AL MEJOR ESTILO PERUANO.

\$8500

*TALLARIN TRES SABORES.

SALTEADOS DE POLLO, CARNE Y CAMARONES CON VERDURAS AL WOK CON UN TOQUE CRIOLLO PERUANO.

\$10500

*ATÚN AL CARMENERE.

ATÚN A LA PLANCHA CON SALSA CARMENERE CON OSTIONES, SOBRE UNA CAMA DE FETUCCINI A LA HUANCAÍNA.

\$10500

*FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO.

FETUCCINI EN UNA RIQUÍSIMA SALSA DE HUANCAÍNA ACOMPAÑADO DE UN CLÁSICO LOMO SALTEADO.

\$10500

*FETUCCINI FRUTO DI MARE.

FETUCCINI A LA CREMA MONTADA CON ATÚN A LA PLANCHA BAÑADA EN UNA SALSA AMERICANA CON MARISCOS.

\$9500

*FILETE A LA CHICLAYANA.

FILETE A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CILANTRO, HUACATAY, OSTIONES Y CAMARONES SOBRE TRIGOTO AL AZAFRÁN.

\$10500

*TALLARIN MEDITERRANEO.

SALTEADO DE POLLO, CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO Y BAÑADAS EN UNA SALSA BECHAMEL.

\$10500

*FILETE MIGNON.

FILETE VACUNO A LA PLANCHA CON SALSA DE MADERA Y CHAMPIÑONES FLAMEADOS EN COÑAC ACOMPAÑADO CON RISOTTO AL AZAFRÁN.

\$9900

*SALMÓN ANDINO.

SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA HUACATAY ACOMPAÑADA UN RISOTTO DE ARROZ ARBÓREO CON QUINUA.

\$9900

*SALMÓN 2 TIEMPOS.

SALMÓN A LA PLANCHA GRATINADA CON QUESO Y SALSA CON CAMARONES ACOMPAÑADO DE UN TRIGOTO A LA JARDINERA.

\$10500

*CONGRI FLORENTINA.

CONGRI A LA PLANCHA BAÑADA EN UNA SALSA BECHAMEL CON ESPINACA ACOMPAÑADA CON PURÉ DE ESPINACA.

\$9900

*CONGRI ORIENTAL.

CONGRI CROCANTE BAÑADA CON UNA SALSA A BASE DE MARACUYÁ, SEMILLAS DE SÉSAMO Y ACOMPAÑADO DE VERDURAS SALTEADAS.

\$9900

*CHAUFA DE MARISCOS.

MARISCOS SURTIDOS CON ARROZ SALTEADOS, CORONADO CON TORTILLA DE HUEVO, CEBOLLÍN, SALSA DE SOYA AL WOK, AL ESTILO DE LA CHIFA PERUANO.

\$8500

*CHAUFA DE CARNE.

TROZOS DE CARNE SALTEADAS AL WOK CON ARROZ TORTILLA DE HUEVO, CEBOLLÍN, SALSA DE SOYA AL WOK, AL ESTILO DE LA CHIFA PERUANA.

\$9900

*CHAUFA TRES SABORES.

TROZOS DE CARNE, POLLO Y CAMARONES SALTEADAS AL WOK CON ARROZ, TORTILLA DE HUEVO, CEBOLLÍN, SALSA DE SOYA AL ESTILO DE LA CHIFA PERUANA.

\$10500

*RAVIOLES DE SECO.

RAVIOLES RELLENOS DE CARNE DE VACUNO CON UNA SUAVE CREMA A BASE DE CILANTRO.

\$9900



ACOMPAÑAMIENTOS



*CHOCLO PERUANO	\$2000
*PANACHÉ DE VERDURAS (CON VERDURAS DE LA ESTACIÓN)	\$1800
*ARROZ VERDE	\$1800
*ARROZ BLANCO	\$1500
*PAPAS FRITAS	\$2000
*PURÉ	\$2200
*PAPAS SALTEADAS	\$1800
*CHAMPIÑONES SALTEADOS	\$1600
*PAPAS COCIDAS	\$1500
*YUCAS FRITAS	\$2200

POSTRES

*PERAS GLACEADAS CON HELADO	\$3200
*PASTEL DE CHOCLO CON HELADO	\$3500
*MOUSSE DE MARACUYÁ	\$3100
*SUSPIRO LIMEÑO	\$3500
*CHESSECAKE DE MARACUYÁ	\$3300
*TIRAMISÚ	\$3500
*CREMA VOLTEADA	\$3500
*HELADO	\$2900
*MOUSSE DE PISCO SOUR	\$3600



*ATÚN A LA PIMIENTA NEGRA.

\$9900

FILETE DE ATÚN A LA PLANCHA BAÑADA CON UNA Salsa A LA PIMIENTA NEGRA SOBRE UN RISOTTO.

*RAVIOLES DE AJÍ DE GALLINA.

\$8200

RAVIOLES RELLENOS DE GALLINA BAÑADAS EN SU PROPIA SALSA DE AJÍ DE GALLINA AL MEJOR ESTILO PERUANO.

*SALMÓN ISLA NEGRA.

\$9000

SALMÓN A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI CON UN CREMOSO RISOTTO A BASE DE TINTA DE CALAMAR.

ENSALADAS

*ENSALADA CESAR.

\$5500

LECHUGA ACOMPAÑADA DE POLLO A LA PLANCHA CON CROTONES, TOCINO, QUESO PARMESANO Y SALSA CLÁSICA DE CESAR.

*ENSALADA VALPARAISO.

\$6200

LECHUGA TOMATE CONFITADO, QUESO FRESCO, CHOCLO, ZANAHORIA Y SALMÓN AL GRILL.

*ENSALADA DE VERANO.

\$5900

MIXTURA DE LECHUGA, PALMITO, UVA ENVUELTA DE QUESO CREMA Y FRUTO SECO, PALTA, ESPINACA Y POLLO A LA PLANCHA.

*ENSALADA DE LA CASA.

\$6900

LECHUGA FRESCA, AROS DE CEBOLLA, PALMITO, ALCACHOFA, PALTA, TOMATE, CHAMPIÑONES Y ATÚN A LA PLANCHA.

SOPAS

*CHUPE DE CAMARONES.

\$9900

SOPA A BASE DE CAMARONES CON VINO BLANCO, VERDURAS Y HUEVO ESCALFADO CON TOQUE DE LECHE Y QUESO FRESCO.

*CHUPE DE MARISCOS.

\$8500

SOPA A BASE DE MIXTURA DE MARISCOS CON VINO BLANCO, VERDURAS Y HUEVO ESCALFADO CON TOQUE DE LECHE Y QUESO FRESCO.

*AGUADITO DE MARISCOS.

\$7300

SOPA A BASE DE MARISCOS, CILANTRO CON ARROZ Y VERDURAS.

*SUDADO DE PESCADO.

\$8500

FILETE DE PESCADO COCIDO EN SU CALDO Y PUNTO DE AJÍ AMARILLO CON CEBOLLA Y TOMATE.

*PARIHUELA.

\$9900

EXQUISITO LEVANTA MUERTO A BASE DE MARISCOS, CALDO DE PESCADO, AJÍS PERUANOS Y CHICHA DE JORA, ACOMPAÑADO DE UNA LECHE DE TIGRE.