



## 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.

## CEVICHE

### \*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 PESCADO 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 PESCADO MARINADOS EN LIMÓN DE PICA Y SECRETOS DE LA CASA.

### \*CEVICHE TORO BRAVO.

\$8900

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

### \*CEVICHE EL TUNCHE.

\$8500

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

### \*CEVICHE MAR NEGRO.

\$8600

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

### \*CEVICHE MEDITERRANEO.

\$8900

PESCADO 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.

### \*CHICHARRONES DE CALAMARES.

**\$6000**

ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

### \*OCOPA AREQUIPEÑA.

**\$4500**

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

### \*CHICHARRON DE PESCADO.

**\$6300**

ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

### \*YUQUITAS DE LA CASA.

**\$4800**

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

### \*CHICHARRON DE POLLO.

**\$6500**

ARREBOZADOS Y FRITOS CON SALSA TÁRTARA Y ENSALADA CRIOLLA.

### \*PULPO AL OLIVO.

**\$6900**

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

### \*CHICHARRONES MIXTOS.

**\$9900**

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

### \*OSTIONES A LA PARMESANA.

**\$8500**

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

### \*ANTICUCHO DE CORAZÓN.

**\$5300**

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

### \*MACHAS A LA PARMESANA.

**\$7900**

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

### \*ANTICUCHO DE POLLO.

**\$6500**

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

### \*ANTICUCHO DE CARNE.

**\$7500**

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

**\*PESCADO SALSA DE CAMARONES.**

**\$9500**

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

**\*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.

**\*PICANTES DE MARISCOS.**

**\$8500**

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

**\*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.

**\*PESCADO A LO MACHO.**

**\$8500**

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

**\*SECO DE VACUNO.**

**\$9900**

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

**\*CHICHARRÓN DE CERDO CUSQUEÑO.**

**\$8900**

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

**\*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.

**\*ARROZ CON MARISCOS.**

**\$8500**

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

**\*AJÍ DE GALLINA.**

**\$8500**

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

**\*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 CEBICHE 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.

### \*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.

### \*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.

### \*FILETE V REGIÓN.

\$9500

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

### \*AJÍ DE MARISCO.

\$8500

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

### \*PICANTE DE CAMARONES.

\$10500

CAMARONES ECUATORIANOS SERVIDOS EN SALSA MADRE ACOMPAÑADO CON ARROZ.

### \*FILETE VACUNO MAR Y TIERRA.

\$10500

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

### \*PICANTE DE LOCOS.

\$10500

LOCOS ENTREVERADOS EN UNA SALSA MADRE ACOMPAÑADO CON ARROZ.

### \*POLLO A LA PLANCHA.

\$6900

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

### \*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.

### \*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.

### \*MILANESA DE POLLO.

\$7100

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





## PASTAS Y ARROZ

### \*TALLARIN SALTEADO CON MARISCOS.

**\$8500**

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

### \*TALLARIN TRES SABORES.

**\$10500**

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

### \*ATÚN AL CARMENERE.

**\$10500**

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

### \*FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO.

**\$10500**

FETUCCINI EN UNA RÍQUÍSIMA SALSA DE  
HUANCAÍNA ACOMPAÑADO DE UN CLÁSICO  
LOMO SALTADO.

### \*FETUCCINI FRUTO DI MARE.

**\$9500**

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

### \*FILETE A LA CHICLAYANA.

**\$10500**

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

### \*TALLARIN MEDITERRANEO.

**\$10500**

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

### \*FILETE MIGNON.

**\$9900**

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

### \*SALMÓN ANDINO.

**\$9900**

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

### \*SALMÓN 2 TIEMPOS.

**\$10500**

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

### \*CONGRIO FLORENTINA.

**\$9900**

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

### \*CONGRIO ORIENTAL.

**\$9900**

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

### \*CHAUFA DE MARISCOS.

**\$8500**

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

### \*CHAUFA DE CARNE.

**\$9900**

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

### \*CHAUFA TRES SABORES.

**\$10500**

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

### \*RAVIOLES DE SECO.

**\$9900**

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



## 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 UNASALSA 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, AJÍ PERUANOS Y CHICHA DE JORA, ACOMPAÑADO DE UNA LECHE DE TIGRE.