

Para compartir...

PIQUEOS FRÍOS

PIQUEO 4 TIEMPOS (3 pers.)..... 29.900

- Arroz con mariscos
- Chicharrón de pescado
- Ceviche mixto
- Ceviche de pescado en crema de ají amarillo y palta

PIQUEO FRUTOS DEL MAR (3 pers.)29.900

- Tiradito de reineta y pulpa de jaiba a la crema de pimienta
- Tiradito de reineta a la crema de ají amarillo
- Ceviche mixto
- Cóctel de camarones
- Pulpo al olivo

PIQUEOS CALIENTES

PARRILLA MAR Y TIERRA (4 pers.).....35.900

Festival de sabores a base de filete de vacuno, pechuga de pollo, malaya de cerdo, chorizo parrillero, camarones ecuatorianos y calamares todo grillado a la parrilla acompañado de salsa chimichurri más una ensalada mixta

PULPO A LA PARRILLA (2 pers.)..... 24.900

Pulpo grillado con aliño peruano, servido con champiñones y papas al perejil más zarza criolla

PARRILLA MARINA (3 pers.)33.900

Sensación de aromas y sabores marinos, hecha con una gran selección de pescados y mariscos: ostiones, calamares, pulpo grillado, lomitos de atún rojo, reineta o corvina y camarones ecuatorianos jumbo. Acompañada de camote tempura, papas doradas y espárragos grillados, marinados en suave aliño parrillero más la infaltable salsa chimichurri

JALEA MIXTA (3 pers.) 27.900

Obra maestra de la cocina peruana a base de trozos de reineta y mixtura de mariscos: calamar, camarón y pulpo apanados y fritos, servidos con yuca frita, chifle de plátano y yuyo crocante acompañados con zarza criolla y salsa tártara



Para comenzar...



ENTRADAS FRÍAS

LECHE DE TIGRE CLÁSICA.....9.900

Delicioso extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano que se presenta como un apetitoso cóctel marino

LECHE DE TIGRE LA CRIOLLAZA.....10.900

Con camarón, pulpo, pescado, choclo y extracto de ceviche, con un toque de ají amarillo sin picante

TRÍO MARINO..... 19.900

Ceviche mixto, causa de camarones y chicharrón de calamar

CAUSA ACEVICHADA..... 15.900

Rellena con pulpa de jaiba, acompañada de nuestro tradicional ceviche a la crema de rocoto

CAUSA SUBLIME..... 15.900

Masa de papa aliñada al estilo peruano, rellena con pulpa de jaiba y palta, montada con camarones al panko y salsa huancaína

PULPO AL OLIVO 16.500

Finas láminas de pulpo, marinadas en aliño peruano con un toque de jugo de limón y bañadas en salsa de olivo

LOCOS MAYO.....21.900

Suaves locos sureños cocidos al vapor, servidos sobre lechuga hidropónica, papas mayo y secretos del chef.

ENTRADAS CALIENTES

FESTIVAL DE TEQUEÑOS..... 13.900

Masa de wantán crocante en tres exquisitas presentaciones: rellenas con ají de gallina, con pulpa de jaiba y con queso gouda, acompañadas de salsa huancaína y salsa guacamole

BROCHETA DE CAMARONES 15.900

Camarón ecuatoriano a la parrilla, acompañado de papas doradas, salsa parrillera y zarza criolla

CHICHARRÓN DE CAMARONES..... 15.500

Camarones crocantes apanados y fritos al panko, servidos con papas fritas y salsa tártara

BROCHETAS MIXTAS..... 16.500

Brochetas de pollo y vacuno grilladas a la plancha, bañadas en salsa anticuchera y vegetales, acompañadas con papas doradas

CHICHARRÓN DE POLLO..... 14.500

Filetes de pollos apanados y fritos, servidos con papas fritas y salsa tártara

CHICHARRÓN DE PESCADO..... 14.900

Trozos crujientes de pescado, servidos con papas fritas y salsa tártara

MACHAS A LA PARMESANA 15.900

Frescas machas aliñadas con secretos del chef y gratinadas a los dos quesos y mantequilla

OSTIONES A LA PARMESANA..... 15.900

Ostiones en salsa oriental, gratinados con parmesano y mantequilla



ENSALADAS

ENSALADA MARINA CON CROCANTE..... 13.500 **DEL HUERTO**

Mixtura de lechugas, tomate, pulpo, camarones y palta crocante, bañada en exquisita salsa "acevichada"

ENSALADA TRES REGIONES..... 13.200

Con quinua cocida al vapor, acompañada con lechugas, palta, palmitos, gajos de naranja y cubos de betarraga, bañada con un toque de "vinagreta light"

ENSALADA MIXTA..... 10.500

Ensalada fresca a base de lechuga, tomate, palmito, apio y palta.

☀ Acevichándose ☀

CEVICHE CLÁSICOS

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL... 14.500

Frescos cubos de pescado marinados en limón de pica y aliño peruano, con cebolla morada, camote y choclo

CEVICHE SOL SUBLIME 16.500

Pescado fresco, pulpo, camarones y pinzas de jaiba, marinados en limón de pica, con crema de ají amarillo sin picante, choclo y camote

CEVICHE FRUTOS DEL MAR 16.500

Cubos de pescado, camarones, pulpo, calamares y pinzas de jaiba, marinados en limón de pica y aliño peruano, acompañados con cebolla morada, camote y choclo

CEVICHE DELICIAS DEL MAR 16.500

Cubos de reineta, camarones, ostiones y pulpo, marinados en limón de pica y crema de rocoto, acompañados de cebolla morada, choclo y camote

CEVICHE NORTEÑO..... 16.500

Ostiones, pescado, camarones, pulpo, calamares y pulpa de jaiba, marinado en limón de pica, con apio en julianas, aromatizado a la crema de cilantro, con choclo y camote

CEVICHE GRILL.....18.500

Ceviche de pescado en crema de ají amarillo, camarones al panko y tentáculo de pulpo grillado a la parrilla, coronado con yuyo crocante y acompañado con choclo y camote

TIRADITOS

TIRADITO CRIOLLO..... 15.900

Finas láminas de pescado marinadas en limón de pica y aliño peruano, acompañadas de camote y choclo, a la crema de ají amarillo

TIRADITO MIX NIKKEI..... 16.900

Fusión peruano-japonesa con nuestros mejores cortes: láminas de lomito de atún rojo, láminas de pulpo norteño y camarones, marinados al limón de pica con un toque de vinagre japonés y semillas de ajonjolí, acompañados de apio en julianas y choclo peruano



Platos de Fondo



AJÍ DE GALLINA..... 14.500

Pechuga de pollo deshilachada, cocida al vapor en fina salsa especial de ají amarillo, acompañada con porción de arroz blanco

POLLO A LA NARANJA (estilo oriental) 14.900

Filetitos de pollo crocantes en reducción de salsa a la naranja con cebolla, pimientos y semillas de sésamo, acompañados de arroz chaufa

POLLO A LA PARMA 15.500

Medallones de pollo envueltos en tocino ahumado, apanados en queso parmesano y dorados a la plancha en suave salsa de mostaza, acompañados con porción de arroz blanco

POLLO CORDON BLEU 15.900

Pechuga de pollo rellena con jamón y queso, apanada al panko, bañada en salsa de champiñones, acompañada con papas rústicas

FILETE CAFÉ DE PARÍS..... 16.900

Medallones de filete de vacuno a la plancha envueltos en tocino ahumado, bañados en salsa de mantequilla a las finas hierbas, acompañados de verduras salteadas

FILETE A LA PIMIENTA VERDE..... 16.900

Filete de vacuno a la plancha, servido en fina salsa de pimienta verde, acompañado con risotto de mariscos

FILETE MAR Y TIERRA 16.900

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de estragón, camarones y pisco peruano, acompañado con porción de arroz blanco

FILETE MIGNON 16.900

Filete de vacuno envuelto en tocino ahumado dorado a la plancha, bañado en salsa de champiñones, vino tinto y salsa “demi glacé”, acompañado con porción de arroz blanco

LOMO SALTADO..... 16.900

Trozos de filete de vacuno, especialmente aliados, salteados con cebolla, tomate y salsa de soya, acompañados con porción de papas fritas y arroz blanco

TACU TACU MARINERO 16.900

Deliciosa mezcla de pallares cocidos con arroz, dorados a la sartén en aceite de oliva y servida con filete de pescado a la plancha, bañada en salsa de mariscos

SECO DE CORDERO 17.500

Pierna de cordero deshuesada, cocida al vapor con ají peruano y chicha de jora; servida con arroz, yuca y zarza criolla

GARRÓN AL VINO TINTO 17.500

Garrón de cordero cocido al horno, glaseado en vino tinto y verduras, acompañado con ñoquis en salsa huancaína y espárragos grillados



Arroces y Pastas

ARROCES Y RISOTTOS

RISOTTO A LA HUANCAÍNA 17.500

Fusión de arroz cremoso y jugoso lomo saltado en salsa huancaína

RISOTTO CON LOMO STROGONOFF 17.500

Trozos de filete, champiñones y pimientos salteados al pisco peruano con salsa "demi glacé", toque de crema de leche y parmesano; acompañado de un cremoso risotto al ají amarillo sin picante

RISOTTO DE CAMARONES 16.500

Arroz cremoso a las finas hierbas, parmesano, champiñones y camarones

RISOTTO MAR Y TIERRA 17.500

Cremoso risotto a base de betarraga, montado con un filete de vacuno y brocheta de camarón, bañados en salsa de pimienta

CHAUFA DE MARISCOS 15.900

Con camarones, calamares y pulpo, salteados con verduras chinas

CHAUFA PACHAMAMA 15.900

Con pollo, vacuno y camarones salteados al estilo oriental

CHAUFA DE POLLO 14.500

Filete de pollo salteado al wok con especias orientales

CHAUFA VEGETARIANO 13.900

Verduras salteadas al wok brócoli, champiñones, zapallo italiano, zanahoria, pimientos con especias orientales

PASTAS

FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA 17.500

Cremoso fettuccine en salsa huancaína servido con lomo saltado

FETTUCCINE SALTADO CON CARNE 16.900

Filete de vacuno salteado con tomate, cebolla y especias orientales, al estilo tradicional del lomo saltado

RAVIOLES CON ESPINACA 16.900
Y QUESO RICOTA

Rellenos con pulpa de jaiba y queso ricota en salsa de camarones y pulpo, con queso parmesano



Pescados



SALMÓN EL SOL..... 15.900

Con camarones y ostiones, acompañado con porción de arroz blanco

SALMÓN AL AJILLO..... 16.500

Con risotto de mariscos y salsa de camarones al ajillo

ATÚN A LA MENIER..... 16.900

Servido con risotto y aromatizado al cilantro con camarones, toque de limón y salsa inglesa

SALTADO DE ATÚN 16.900

Al estilo del lomo saltado con risotto americano

CORVINA EL SOL..... 16.900

Con camarones y pulpo, gratinados en jamón y queso, acompañados de arroz verde

PESCADO A LA FRANCESA 16.900

Con champiñones, pulpa de jaiba y camarones, todo gratinado a los dos quesos; acompañado de arroz con choclo

CORVINA A LA HUANCAÍNA 17.200

Con camarones y pinzas de jaiba, acompañada de arroz verde

PESCADO A LO MACHO 16.900

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos, acompañado con porción de arroz blanco

CONGRIO A LA FLORENTINA..... 16.900

Con salsa bechamel y espinacas, gratinado a los dos quesos, acompañado con puré de papas

ENROLLADO DEL PIRATA..... 16.900

Reineta enrollada con camarones al vapor, bañada en salsa de mariscos y gratinada a los dos quesos, con papas doradas

PESCADO AL MARACUYÁ..... 16.900

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de maracuyá y camarones, acompañado con majado de papas y pulpa de jaiba al olivo



Para Terminar...

SOPAS

PARIHUELA LIMEÑA 16.900

Con reineta, camarones, calamares, pulpo, pinzas de jaiba y chicha de jora

SUDADO DE PESCADO 16.900

Jugoso pescado cocido al vapor con camarones, ostiones, cebolla y yuca, un toque de chicha de jora y arroz blanco

DIETA DE POLLO 12.900

MENÚ PARA NIÑOS

BISTEC A LO POBRE..... 12.500

Con arroz, papas fritas y huevo

POLLO A LA PLANCHA..... 11.900 **CON PAPAS FRITAS**

MILANESA DE POLLO 12.500

Con papas fritas o arroz blanco, ketchup y mayonesa

MILANESA DE PESCADO..... 12.900

Filete de pescado frito servido con espagueti al pesto.

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS 6.900

ARROZ BLANCO 4.500

PAPAS SALTEADAS 6.900

PANACHÉ DE VERDURAS 6.900

YUCAS FRITAS.....8.900

ENSALADA MIXTA CHICA 6.900



Postres



TORTA TRES LECHES6.500

Bizcocho bañado en tres tipos de leche; decorado con crema chantilly y salsa de frutilla

TIRAMISÚ.....6.500

Exquisito capricho italiano, para los amantes del dulce y el café, que combina sabores suaves como el queso e intensos como el cacao amargo

CRÈME BRÛLÉE.....6.500

Clásico postre cremoso, saborizado con vainilla, azúcar dorada y crujiente caramelo

PANNA COTTA DE MANGO O FRUTILLA.....6.500

Exquisita dulzura de mango o frutilla en combinación con crema de natilla

SUSPIRO LIMEÑO6.500

Delicioso postre típico peruano a base de huevo, leche y dulce de leche, decorado con merengue y almíbar de oporto

DEGUSTACIÓN DE POSTRES.....14.900

Exquisita degustación de postres: suspiro limeño, tiramisú, panna cotta y pie de maracuyá.

CREMA VOLTEADA6.500

Exquisita receta peruana, muy cremosa y suave, bañada en salsa de caramelo

PIE DE MARACUYÁ..... 6.500

Suave masa rellena con crema de maracuyá, cubierta con una deliciosa salsa

TORTA DE CHOCOLATE6.500

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO.....6.500

Pastel de chocolate negro con almendras y nueces, acompañado con helado a elección

PICARONES7.200

Buñuelos fritos en forma de anillo, hechos a base de harina, zapallo y camote; bañados en una suave miel de chancaca

HELADOS NATURALES DE ESTACIÓN.....6.500

