

## APERITIVOS

*Pisco Sour \$ 2,950*

*Pisco Sour Catedral \$ 5,900*

*Macerado Sour Tabernero \$ 3,300*

*Macerado Sour Catedral Tab. \$ 6,500*

*Botella de Litro pisco sour \$ 14,990*

*Tequila Margarita \$ 2,950*

*Piña Colada \$ 3,500*

*Algarrobina \$ 3,950*

*Leche de Tigre \$ 3,950*

*Leche de Tigre Catedral \$ 5,950*



## Cervezas

*Cusqueña \$ 1,500*

*Cusqueña \$ 1,600*

*Kunstman sin Alcohol \$ 1,500*

*Kunstman Book \$ 1,500*

*Kunstman Torobayo \$ 1,500*

*Kunstman Lager \$ 1,500*

*Austral \$ 1,500*

*Cristal Cero \$ 1,200*

*Cristal Light \$ 1,200*

*Corona \$ 1,500*



## Bebidas & Jugos

*Inca Kola \$ 1,300*

*Jugo de Maracuya \$ 1,500*

*Jugo de Mango \$ 1,500*

*Jugo de Chirimoya \$ 1,500*

*Jugo de Frutilla \$ 1,300*

*Jugo de Piña \$ 1,300*

*Chicha Morada \$ 1,500*



## **Tablas Peruanas (Picoteos)**

*(Ideal para degustar con Pisco Sour)*

### **Piqueo Frio \$12,950**

*(Ceviche de pescado, causa de atún, pulpo al olivar, papa a la huancaína y cocktail de camarón)*

### **Piqueo Mar y tierra \$14,950**

*(Risotto de camarón, arroz en salsa de cilantro, lomo saltado, chicharrones mixtos y empanadita)*

## **Carta Niños**

### **Surtido de Empanadas Criollas \$4,950**

*(Empanaditas rellenas de (lomo saltado y aji de gallina)*

### **Salchi papa \$4,950**

*(Papas fritas, cubierto con vianesa frita y salsa de mayonesa y ketchup)*

### **Pollo a la plancha con papas fritas \$6,950**

## **Entradas Frías**

### **Ceviche de Pescado \$6,950**

*(Marinado con jugo de limón y ajíes, con cebollas en plumas, acompañado de choclo y camote)*

### **Ceviche Mar y Tierra \$7,450**

*(Pescado, palta, tomate y apio marinado con succulenta leche de tigre)*

### **Ceviche mixto \$7,950**

*(De mariscos y pescado marinado con jugo de limón y ajíes, con cebollas en plumas, acompañado de choclo y camote)*

### **Ceviche mi Perú \$9,350**

*(Pescado, camarones, calamar, pulpo y conchas de abanico, marinado de leche de tigre y sauvignon blanco y con brochetas gigantes)*

### **Pulpo al Olivar Norteño \$7,350**

*(Láminas de tierno pulpo marinado con olivo y sauvignon blanc acompañado con salsa olivar)*

### **Causa de pollo \$ 5,500**

*(Papa amarilla amasada a punto de limón y aceite de oliva relleno con pollo y palta)*

## **Entradas Calientes**

### **Pulpo Norteño a la Parrilla en Jugos Provenzales \$9,950**

*(Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil)*

### **Jalea Mar y Tierra \$7,950**

*(Chicharrón de pescado, camarón, calamar y pollo. Acompañado de sarsa criolla al langostino)*

### **Chicharrón de pollo \$6,750**

*(Pechuga de pollo corte en cubo apanado y frito acompañado con salsa tártara)*

## **Ensaladas**

### **Ensalada de estación \$4,950**

*(Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, huevo duro, aceituna y queso fresco)*

**Ensalada de mi Perú \$7,950**

*(Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, palmitos, camarones y ostiones salteados en finas hierbas)*

**Fondos**

**Ají de Gallina \$6,950**

*(Pechuga de pollo desmenuzado con la clásica receta de la abuela Carmelita)*

**Tallarín Saltado Especial \$8,200**

*(Filete, pollo, camarón o de mariscos saltado con tomate, cebolla, fettuccine sazonado con salsa de soya y aceite sésamo)*

**Lomo Saltado \$8,200**

*(Filete saltado con tomate, cebolla sazonada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo)*

**Saltado Especial \$8,950**

*(Filete, pollo y camarón saltado con tomate, cebolla sazonada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo)*

**Saltado Mar y Tierra \$8,500**

*(Risotto guisado en salsa coral de camarón, cubierto con tradicional lomo saltado)*

**Filete a lo Macho \$8,950**

*(A la parrilla cubierto con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo)*

**Filete a la Huancaína con Camarones \$8,500**

*(A la parrilla cubierto con salsa huancaína y camarones)*

**Filete Mignon \$9,350**

*(Medallón de filete envuelto de tocino a la plancha, servido en espejo de salsa de madera y bañado con salsa de champiñón; acompañado de papas salteadas al chimichurri)*

**Seco de Cordero con Frijoles \$8,950**

*(Cordero marinado con chicha de jora y ajíes, cocido en su propio jugo acompañado de frijoles y arroz criollo)*

**Pescado a lo Macho \$8,550**

*(Filete de pescado a la parrilla, cubierto con mariscos saltados, en salsa de coral de camarón)*

**Pescado en Salsa de Camarón \$7,950**

*(Pescado a la parrilla, cubierto con salsa coral de camarón)*

**Pescado en Salsa de Champiñón \$7,950**

*(Pescado a la plancha, cubierto con salsa de champiñones y acompañado de arroz con choclo)*

**Salmon en salsa de tomillo \$8,950**

*A la parrilla bañado en salsa de bechamel con camarones al queso crema aromatizado con tomillo. Acompañado de arroz criollo*

**Salmon en fettuccine a la huancaína \$8,550**

*A la plancha acompañado con fettuccine en salsa a la huancaína*

**Atún marinero \$9,950**

*(A la plancha zazonado con costra pimienta negra, cubierto con camarones y ostiones flambeado con vino blanco. Acompañado de risotto de verduras)*

**Atún a la costra pimienta \$9,500**

*(A la plancha y bañado a la reducción de chicha morada, acompañado de risotto de verduras)*

**Arroz Chaufa de pollo \$5,950**

*(Pollo, camarón y carne salteada a punto, con arroz criollo, cebollín, pimentón y huevo sazonado con salsa de soya)*

**Arroz Chaufa Especial \$8,950**

*(Pollo, camarón y carne salteada a punto, con arroz criollo, cebollín, pimentón y huevo sazonado con salsa de soya)*

**Risotto de Camarones con Azafrán \$7,950**

*(Camarones y arroz guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta)*

**Sopas**

**Chupe de Camarón \$8,950**

*(Tradicional chupe peruano con concentrado de fondo de pescado y queso fresco con un toque de leche, camarones y huevo escalfado)*

**Sudado Especial \$8,900**

*(Pescado y mariscos al vapor sudado con cebolla y tomate, acompañado de arroz)*

**Postres**

**Encanto de mi Perú \$4,950**

*(Suspiro, crema volteada y torta de tres leches)*

**Suspiro a la limeña \$4,200**

*(Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado, con toques vainilla y merengue al oporto)*

**Crema Volteada \$4,550**

*(Flan cocinado en horno a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla)*

**Torta de Tres Leches \$3,950**

*(Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches)*

**Cheesecake de Maracuyá \$3,950**

*(Hecho a base queso, pulpa de maracuya además de una base de galleta)*

**Tiramisú \$3,950**

*(Bizcochuelo remojado en café y amaretto con crema de chantillí, el cual está hecho de queso philadelphia, azúcar y yema de huevo)*