

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)