

PICOTEOS

Piqueo Criollo \$28,950

Ceviche mixto, causa de pollo, chicharrón mixto, arroz con mariscos y anticucho de filete.

Piqueo Frio \$26,950

Ceviche de pescado, causa de pollo, pulpo al olivar, papa a la huancaína y cóctel de camarón.

Piqueo Mar y tierra \$26,990

Risotto de camarón, arroz en salsa de cilantro, lomo saltado, chicharrones mixtos y empanaditas mixtas.

ENTRADAS FRIAS

Ceviche de Pescado \$12,950

Marinado con jugo de limón y ajíes, con cebollas en plumas y acompañado de choclo y camote.

Ceviche Mar y Tierra \$13,450

Pescado, palta, tomate y apio marinado con succulenta leche de tigre.

Ceviche mixto \$14,350

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

Ceviche de pescado al olivar \$13,450

De pescado fresco, marinado con leche de tigre, salsa de aceituna morada y crujiente de cebolla morada.

Causa de Camarón \$12,950

Papa amarilla amasada a punto de limón, aceite de oliva relleno con camarón y palta.

Ceviche mixto especial \$14,950

El clásico ceviche peruano con frescos mariscos, pescado y crema de ajíamarillo.

Ceviche mi Perú \$15,950

Pescado, camarones, calamar, pulpo, marinado de leche de tigre, sauvignon blanc y con brochetas gigantes.

Pulpo al olivar norteño \$13,650

Láminas de tierno pulpo marinado con olivo y sauvignon blanc.

ENTRADAS CALIENTES

Pulpo norteño a la parrilla en jugos provenzales \$15,950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y perejil.

Jalea Mar y Tierra \$13,950

Chicharrón de pescado, camarón, calamar y pollo. Acompañado de zarza criolla al langostino.

Chicharrón de pollo \$11,950

Pechuga de pollo corte en cubo apanado y frito acompañado con salsa tártara.

Surtido de empanadas criollas \$9,950

Empanaditas rellenas de lomo saltado y ají de gallina.

FONDOS

Atún marinero \$14,950

A la plancha sazonado con costra pimienta negra, cubierto con camarones, ostiones flambeado con vino blanco y acompañado de risotto de verduras.

Atún a la costra de pimienta \$14,750

A la plancha, bañado en reducción de chicha morada y acompañado de risotto de verduras.

Salmón en salsa de tomillo \$13,950

A la parrilla bañado en salsa de bechamel con camarones al queso crema aromatizado con tomillo y acompañado de arroz criollo

Salmón fettuccini a la huancaína \$13,750

A la plancha acompañado con fettuccini en salsa a la huancaína

Ají de Gallina \$11,950

Pechuga de pollo desmenuzado con la clásica receta de la abuela carmelita.

Tallarín Saltado Especial \$12,950

Filete, pollo, camarón o de mariscos saltado con tomate, cebolla, fettuccini sazonado con salsa de soya y aceite sésamo.

Lomo Saltado \$13,950

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

Saltado especial \$14,550

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

Saltado Mar y Tierra \$14,750

Risotto guisado en salsa coral de camarón, cubierto con tradicional lomo saltado.

Filete a lo Macho \$13,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo.

Filete a la Huancaína con Camarones \$13,950

A la parrilla cubierto con salsa huancaína y camarones.

Filete Migñon \$14,950

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.

Pescado a lo Macho \$13,950

Filete de pescado a la parrilla, cubierto con mariscos saltados, en salsa de coral de camarón.

Pescado en Salsa de Camarón \$13,450

Pescado a la parrilla, cubierto con salsa coral de camarón.

Pescado en Salsa de Champiñón \$12,950

Pescado a la plancha, cubierto con salsa de champiñones y acompañado de arroz con choclo.

Pescado en Salsa de Cilantro \$12,550

Pescado a la parrilla cubierto con suave salsa de cilantro, acompañado de arroz criollo.

Tacu Tacu de Mariscos \$13,950

El tradicional tacu tacu, arroz criollo, frijoles, guisado y crocante acompañado de mariscos, camarón calamar y ostión en salsa coral de camarón.

Arroz Chaufa Especial \$12,950

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

Risotto de Camarones con Azafrán \$12,950

Camarones y arroz guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta

ENSALADAS

Ensalada de estación \$6,950

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

Ensalada mi Perú \$11,950

Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, palmitos, camarones salteados en finas hierbas.

SOPAS

Chupe de Camarones \$11,950

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

Sudado Especial \$12,950

Pescado, mariscos al vapor sudado con cebolla, tomate y acompañado de

Arroz Parihuela receta de la tía \$11.950

POSTRES

Encanto de mi Perú \$5,950

(Suspiro, crema volteada y torta de tres leches)

Suspiro a la limeña \$4,950

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

Crema Volteada \$4,950

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

Torta de Tres Leches \$4,950

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.

Cheesecake de Maracuyá \$4,950

Hecho a base queso, pulpa de maracuyá además de una base de galleta.

Tiramisú \$4,950

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

Helado \$4,950

INFUSIONES

Café espresso \$2,800

Café cortado \$2,900

Nescafe \$2,200

Agua de hierba \$2,000