

Sugerencias del Chef

Picoteos

Corazón Valiente \$26,950

(Leche de tigre, ceviche mixto, chicharrón mixto, arroz con mariscos)

Piqueo Frio \$25,950

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

Piqueo Mar y tierra \$26,990

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

Entradas

Ceviche de Pescado \$12,950

(Marinado con jugo de limón y ajíes, con cebollas en plumas, 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 mi Perú \$15,950

(Pescado, camarones, calamar, pulpo y rodajas de naranja, marinado de leche de tigre y Sauvignon blanco y con brochetas gigantes)

Pulpo al Olivar Norteño \$13,650

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

Causa de Camarón \$12,950

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

Causa limeña a lo Macho \$13,950

(Papa amarilla prensada a punto de limón y ají amarillo, relleno de palta y pollo, bañado en salsa de mariscos (a lo macho))

Entradas Calientes

Pulpo Norteño a la Parrilla en Jugos Provenzales \$14,950
(Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y perejil)

Jalea Mar y Tierra \$13,950
(Chicharrón de pescado, camarón, calamar y pollo. Acompañado de sarsa 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)

Ensaladas

Ensalada de estación \$6,950
(Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, huevo duro, aceituna y queso fresco)

Ensalada de mi Perú \$11,950
(Lechuga, tomate, palta, apio, zapallo italiano, zanahoria, brócoli, coliflor, palmitos, camarones salteados en finas hierbas)

Fondos

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, fettuccine 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 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 Migñon \$14,950
Filete de vacuno con tocino a la plancha, servido en espejo de salsa de madera bañado con salsa de champiñón y acompañado de papas salteadas al chimichurri.

Filete en Salsa de Pimienta \$14,550

(A la parrilla cubierto de camarón, con salsa pimienta negra.
acompañado de papa dorada y arroz criollo)

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 Champiñón \$12,950

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

Cau Cau de Mariscos \$12,950

(Salteado de mariscos con guisado a base de aji amarillo y palillo,
acompañado de arroz criollo)

Seco de Cordero con Frijoles \$14,950

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

Arroz con Camarón y Ostión en Salsa de Cilantro \$14,950

(Camarón, ostión, arroz norteño, estofado con aji mirasol en su jugo y
salsa de cilantro en malta alverjitas, morrones)

Arroz Chaufa Especial \$12,950

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

Risotto de Camarones con Azafrán \$12,950

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

Atún a la espuma del Pisco Sour \$13,950

(A la costra de pimienta a la parrilla bañado con espuma de pisco sour
y con guarnición de risotto de verduras)

Atún marinero \$14,950

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

Salmon en salsa de tomillo \$13,950

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

Salmon en fettuccine a la huancaína \$13,750

A la plancha acompañado con fettuccine en salsa a la huancaína

Picante de Camarones \$13,500

(Camarón y papitas en cubos, guisado en salsa coral, mantequilla, pan rallado, crema y vino blanco)

Sopas

Chupe de Camarón \$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 y mariscos al vapor sudado con cebolla y tomate, acompañado de arroz)

Postres

Encanto de mi Perú \$5,950

(Suspiro, crema volteada y torta de tres leches)

Suspiro a la limeña \$4,950

(Postre típico peruano)

no, 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 Expreso	\$2,800
Cappuccino	\$3,500
Café Cortado	\$2,900
Nescafe	\$2,200
Agua de Hierba	\$2,000

RESTAURANT
mar & tierra
PERUANO