



ENTRADAS

Ceviche de Pescado \$14,650

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

Ceviche mixto \$14,950

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

Pulpo al Olivar Norteño \$13,950

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

Surtido de Empanadas Criollas \$11,950

(Empanaditas rellenas de lomo saltado y ají de gallina)

Aperitivo

Lomo Saltado \$14,950

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

Saltado Mar y Tierra \$15,500

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

Filete a lo Macho \$14,950

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

Filete a la Huancaína con Camarones \$14,750

(A la parrilla cubierto con salsa huancaína y camarones)

Pescado en Salsa de Camarón \$13,950

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

Salmon en salsa de tomillo \$14,550

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

Risotto de Camarones con Azafrán \$14,950

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

Postres

SUSPIRO A LA LIMEÑA \$5,950:

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

TORTA DE TRES LECHES \$5,950:

(Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches)

CREMA VOLTEADA \$5,950:

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

CHESKAKE DE MARACUYÁ \$5,950:

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

