

PLATOS FRÍOS

TIRADITO DE CORVINA (2 SABORES)

\$33.000

LÁMINAS DE CORVINAS MARINADAS AL LIMÓN Y BAÑADAS CON AJÍES AMARILLOS Y CREMA DE ROCOTO.

TIRADITO DE PULPO

\$32.000

LÁMINAS DE PULPO MARINADAS AL LIMÓN Y BAÑADAS CON AJÍES AMARILLOS Y CREMA DE ROCOTO.

CARPACCIO DE PULPO

\$32.000

LÁMINAS DE PULPO MARINADAS EN LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.

CAUSA DE POLLO Y LANGOSTINOS

\$35.000

PURE DE PAPA BAÑADA EN CREMA DE AJÍES AMARILLOS Y RELLENOS DE POLLO EN SALSA DE MAYONESA Y LANGOSTINOS APANADOS.

CAUSA DE POLLO

\$15.000

PURE DE PAPA BAÑADA EN CREMA DE AJÍES AMARILLOS Y RELLENOS DE POLLO EN SALSA DE MAYONESA Y AGUACATE.

PAPAS A LA HUANCAÍNA

\$12.000

RODAJAS DE PAPA COCIDA BAÑADAS EN CREMA DE AJÍES AMARILLOS ACOMPAÑADAS DE HUEVO COCIDO Y SALSA CRIOLLA.

CHOROS A LA CHALACA

\$14.000

MEJILLONES ACEVICHADOS EN SALSA CRIOLLA Y CHOCLO.

EXPLOSIÓN DE MARISCOS

\$20.000

COMBINACIÓN DE CEVICHE CON MIXTURAS DE MARISCOS APANADOS.

CEVICHE

CEVICHE DE ORGÍA DE MARISCOS

\$35.000

CEVICHE PERUANO TRADICIONAL CON MIXTURA DE MARISCOS BAÑADOS EN CREMA DE AJÍES PERUANOS.

CEVICHE DE CAMARÓN

\$31.000

OPCIONALES: TRADICIONAL PERUANO, O EN SALSA ROSADA O EN SALSA DE TOMATE ACOMPAÑADO DE GALLETAS.

CEVICHE DE LANGOSTINO

\$62.000

OPCIONALES: TRADICIONAL PERUANO O EN SALSA ROSADA O EN SALSA DE TOMATE ACOMPAÑADO DE GALLETAS.

LECHE DE TIGRE

\$16.000

TRADICIONAL CONCENTRADO DE CEVICHE DE CORVINA SERVIDO COMO APERITIVO.

CEVICHE DE CORVINA O MERO

\$32.000

TROZOS DE CORVINA MARINADOS AL LIMÓN ACOMPAÑADOS CON CHOCLO DESMENUZADO Y TOSTADAS AL PLÁTANO.

CEVICHE DE CORVINA Y CAMARÓN

\$33.000

TROZOS DE CORVINA Y CAMARÓN MARINADOS AL LIMÓN ACOMPAÑADOS CON CHOCLO DESMENUZADO Y TOSTADAS AL PLÁTANO.

CEVICHE MIXTO

\$32.000

TROZOS DE CORVINA CON MIXTURA DE MARISCOS MARINADOS AL LIMÓN ACOMPAÑADOS CON CHOCLO DESMENUZADO Y TOSTADAS AL PLÁTANO.

PIQUEOS CALIENTES

CORVINA EN TROZOS \$29.000

TROZOS DE CORVINA APANADA ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA O YUCA FRITA.

CAMARONES APANADOS \$30.000

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA O PAPA FRITA.

JALEA CHALACA PERSONAL \$34.000, MEDIANA \$54.000, FAMILIAR \$64.000

TROZOS DE CORVINA APANADA ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA O YUCA FRITA.

CALAMARES APANADOS \$20.000

ACOMPAÑADOS DE YUCA O PAPA A LA FRANCESA.

CREMAS

CEVICHE DE PARIHUELA \$12.000

CONCENTRADO DE MARISCOS CON TROZOS DE CORVINA.

CREMA DE MARISCOS \$12.000

CREMA DE CAMARÓN \$15.000

CREMA DE POLLO \$8.000

PESCADOS

PESCADO A LA CHORRILLANA

\$35.000

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA CON PACAS DE CEBOLLA Y TOMATE BAÑADA EN SALSA ROJA PERUANA, ACOMPAÑADA DE RISOTO.

PESCADO A LO MACHO

\$38.000

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE MARISCOS ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LA CASA Y TOSTADAS DE PLÁTANO.

PESCADO A LA FLORENTINA

\$38.000

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA BECHAMEL CON CAMARONES ACOMPAÑADAS DE ESPAGUETIS CON CHAMPIÑONES, ALBAHACA, TOMATE Y PEREJIL.

PESCADO A LA PLANCHA

\$33.000

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE ENSALADA DE LA CASA Y TOSTADAS DE PLÁTANO.

SUDADO DE PESCADO A LO PACÍFICO

\$35.000

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA BAÑADO EN LECHE DE COCO ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE PLÁTANO, ARROZ BLANCO O ENSALADA DE LA CASA.

PESCADO EN BAJADO DE CAMARÓN

\$38.000

FILETE DE CORVINA A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARÓN AL AJILLO.

VIEJO PESCADOR

\$36.000

CORVINA A LA PLANCHA BAÑADA EN ESPINACA CON CHAMPIÑONES GRATINADA.

SALTEADOS

LOMO SALTEADO

\$27.000

TROZOS DE LOMO VICHE AL WOK CON CEBOLLA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ARROZ.

POLLO SALTEADO

\$24.000

TROZOS DE POLLO AL WOK CON CEBOLLA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ARROZ.

MARISCOS SALTEADOS

\$32.000

MARISCOS AL WOK CON CEBOLLA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ARROZ.

SALTEADO DE CAMARÓN EN LECHE DE COCO

\$36.000

CAMARONES SALTEADOS EN LECHE DE COCO AL ESTILO ORIENTAL ACOMPAÑADOS CON ARROZ THAI Y PAPA A LA FRANCESA.

SALTEADO DE MARISCOS EN LECHE DE COCO

\$36.000

MARISCOS SALTEADOS EN LECHE DE COCO AL ESTILO ORIENTAL ACOMPAÑADOS CON ARROZ THAI Y PAPA A LA FRANCESA.

MAR Y TIERRA

\$30.000

TROZOS DE LOMO VICHE Y CAMARONES AL WOK CON CEBOLLA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ARROZ.

CORVINA SALTEADA

\$32.000

TROZOS DE CORVINA AL WOK CON CEBOLLA Y TOMATE, ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ARROZ.

CORVINA A LA PARMESANA **\$36.000**

CORVINA BAÑADA EN SALSA BECHAMEL CON CHAMPIÑONES GRATINADA
ACOMPAÑADA CON ENSALADA Y PAPAS A LA FRANCESA.

CORVINA TRES QUESOS **\$36.000**

CORVINA BAÑADA EN SALSA BLANCA CON VARIEDAD DE QUESOS GRATINADA
ACOMPAÑADA CON ENSALADA Y PAPAS A LA FRANCESA.

CORVINA ORIENTAL **\$34.000**

CORVINA EN SALSA ORIENTAL CON VERDURAS Y CHAMPIÑONES ACOMPAÑADA
DE ARROZ Y TOSTADAS.

CORVINA A LA CIPRESE **\$35.000**

CORVINA A LA PLANCHA GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA, TOMATE,
ALBAHACAM Y VINAGRE BALSÁMICO ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA
Y ENSALADA.

SALMÓN A LA MENIER **\$36.000**

SALMÓN A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA AL LIMÓN CON ALCAPARRAS,
ACOMPAÑADO CON PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA.

PARGOS SEGÚN TAMAÑO

PARGO FRITO (500GR) **\$40.000**

PARGO CON MARISCOS O CAMARÓN **\$45.000**

PLATOS ESPECIALES

LOMO AL MAR PERUANO **\$33.000**

LOMO VICHE BAÑADO EN SALSA DE CAMARÓN.

AJÍ DE GALLINA **\$24.000**

TRADICIONAL GUIZO PERUANO CON POLLO DESHILACHADO BAÑADO EN CREMA
DE AJÍES AMARILLOS ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA.

POLLO A LA CIPRESE **\$25.000**

PECHUGA DE POLLO ASADA Y GRATINADA CON QUESO MOZZARELLA, TOMATE,
ALBAHACA Y VINAGRE BALSÁMICO ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA
Y ENSALADA.

PARRILLADA MARINA **\$65.000**

FILETE DE CORVINA, MARISCOS Y LANGOSTINOS A LA PLANCHA FLAMEADOS
CON VINO BLANCO ACOMPAÑADO DE ARROZ Y ENSALADA.

LANGOSTINOS

TUZAN DE LANGOSTINO

\$63.000

LANGOSTINOS ENVUELTOS EN CORVINA BAÑADO EN SALSA ORIENTAL CON VERDURAS.

VOLCÁN DE LANGOSTINOS

\$63.000

LANGOSTINOS AL WOK CON SALSA DE SOYA, CEBOLLA Y TOMATE, ACOMPAÑADA DE RISOTO.

SALTEADO DE LANGOSTINOS EN LECHE DE COCO

\$63.000

LANGOSTINOS SALTEADOS CON LECHE DE COCO AL ESTILO ORIENTAL ACOMPAÑADO CON ARROZ THAI Y PAPA A LA FRANCESA.

LANGOSTINOS APANADOS

\$63.000

ACOMPAÑADOS DE ENSALADA Y PAPA LA FRANCESA.

LANGOSTINOS AL AJILLO

\$63.000

ACOMPAÑADOS DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y PAPA A LA FRANCESA.

LANGOSTINOS A LA CHORRILLANA

\$63.000

LANGOSTINOS FLAMEADOS EN VINO BLANCO Y BRANDY ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y PAPA A LA FRANCESA.

COMBINACIONES MP

COMBINACIÓN MAR PERUANO

\$35.000

CEVICHE MIXTO Y JALEA DE MARISCOS.

CHAUFA DE MARISCOS Y JALEA DE MARISCOS

\$35.000

LÁMINAS DE CORVINAS MARINADAS AL LIMÓN Y BAÑADAS CON AJÉS AMARILLOS Y CREMA DE ROCOTO.

CAUSA DE CAMARÓN Y CEVICHE DE CORVINA

\$35.000

CHAUFA DE VEGETALES Y MARISCOS SALTEADOS AL ESTILO ORIENTAL CON PASTA

\$35.000

TALLARINES A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTEADO

\$29.000

TALLARINES BAÑADOS EN CREMA A LA HUACAÍNA CON TROZOS DE LOMO VICHE AL WOK.

ARROZ CON MARISCO Y JALEA

\$35.000

ARROZ CON MARISCOS Y MIXTURA DE MARISCOS APANADOS.

CAUSA CAMARON Y CARPACCIO DE PULPO

\$35.000

PURÉ DE PAPA AL ESTILO PERUANO CON CAMARÓN Y LAMINAS DE PULPO MARINADAS AL LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.

LANGOSTINOS REVENTADOS AL BRANDY **\$63.000**

LANGOSTINOS FLAMEADOS EN VINO BLANCO Y BRANDY ACOMPAÑADO DE ENSALADA Y PAPA A LA FRANCESA.

CAZUELAS

ARROZ CHAUFA DE LANGOSTINO **\$63.000**

ARROZ CHINO PERUANO AL WOK EN ACEITE DE AJONJOLÍ, SALSA DE SOYA Y VERDURAS.

PARIHUELA A LA CHALACA * **\$45.000**

CAZUELA PERUANA AFRODISIACA CON MIXTURAS DE MARISCOS, PESCADO Y LANGOSTINOS ACOMPAÑADA DE ARROZ Y TOSTADAS.

ARROZ CON LANGOSTINOS **\$63.000**

ACOMPAÑADO CON TOSTADAS.

CHUPE DE CAMARÓN * **\$34.000**

CAZUELA TÍPICA PERUANA A BASE DEL CONCENTRADO DE CAMARÓN CON MAÍZ, ARROZ, QUESO ARBEJA, AROMATIZADO CON HUACATAY.

CAZUELA DE LANGOSTINOS **\$63.000**

TRADICIONAL CAZUELA COLOMBIANA, ACOMPAÑADA DE ARROZ Y TOSTADAS.

CHUPE DE MARISCOS * **\$34.000**

CAZUELA TÍPICA PERUANA A BASE DEL CONCENTRADO DE MARISCOS CON MAÍZ, ARROZ, QUESO ARBEJA, AROMATIZADO CON HUACATAY.

CHUPE DE LANGOSTINOS **\$63.000**

CAZUELA PERUANA A BASE DE CONCENTRADO DE CAMARÓN CON MAÍZ, ARROZ, QUESO, ARBEJA, AROMATIZADO CON HUACATAY, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS.

CAZUELA DE CAMARÓN * **\$34.000**

ACOMPAÑANTES OPCIONALES ARROZ BLANCO, TOSTADAS DE PLÁTANO O ENSALADA DE LA CASA.

CAZUELA DE MARISCOS * **\$34.000**

ACOMPAÑANTES OPCIONALES ARROZ BLANCO, TOSTADAS DE PLÁTANO O ENSALADA DE LA CASA.

*** TODOS ACOMPAÑADOS DE PATACONES**

ARROCES

ARROZ A LA NORTEÑA *

\$33.000

ARROZ VERDE TÍPICO PERUANO CON MARISCOS O CAMARONES.

ARROZ CON CAMARONES O MARISCOS *

\$33.000

ARROZ CHAUF A MIXTO *

\$29.000

ARROZ CHINO PERUANO CON CAMARONES, POLLO Y TROZOS DE CERDO ASADO AL WOK EN ACEITE DE AJONJOLÍ, SALSA DE SOYA Y VERDURAS ORIENTALES.

ARROZ CHAUF A DE CAMARÓN *

\$33.000

LÁMINAS DE CORVINAS MARINADAS AL LIMÓN Y BAÑADAS CON AJÍES AMARILLOS Y CREMA DE ROCOTO.

ARROZ CHAUF A DE MARISCOS *

\$33.000

LÁMINAS DE CORVINAS MARINADAS AL LIMÓN Y BAÑADAS CON AJÍES AMARILLOS Y CREMA DE ROCOTO.

TODOS ACOMPAÑADOS DE PATACONES

VOLCÁN DE MARISCO

\$40.000

MARISCOS AL WOK CON SALSA DE SOYA, CEBOLLA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE RISOTO.

VOLCÁN DE CAMARÓN

\$40.000

CAMARONES AL WOK CON SALSA DE SOYA, CEBOLLA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE RISOTO.

POSTRES

GENOVESA DE CHOCOLATE

\$8.000

FLAN DE COCO

\$8.000

FLAN DE MARACUYÁ

\$8.000

FLAN DE AREQUIPE

\$8.000

GUARNICIONES

PORCIÓN DE ARROZ BLANCO

\$2.000

PORCIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA

\$4.000

PORCIÓN DE YUCA FRITA

\$4.000

PORCIÓN DE ENSALADA DE LA CASA

\$5.000

JUGOS NATURALES EN AGUA	\$5.000	CERVEZAS IMPORTADAS	\$10.000
JUGOS NATURALES EN LECHE	\$6.000	CUSQUEÑA DORADA CRISTAL - CORONA	
JARRA DE JUGO NATURAL EN AGUA	\$20.000	CERVEZAS NACIONALES	\$5.000
MANGO - LULO - MARACUYÁ - FRESA - GUANÁBANA		AGUILA LIGHT - POKER CLUB COLOMBIA	
JARRA DE JUGO NATURAL EN LECHE	\$24.000	PISCOS	
MANGO - LULO - MARACUYÁ - FRESA - GUANÁBANA			
JUGOS FUSIÓN PERÚ	\$10.000	PISCO SOUR	\$15.000
BATIDO DE FRUTAS TROPICALES			
CHICHA MORADA	VASO \$6.000, JARRA \$24.000	PISCO DE COCO	\$18.000
LIMONADA	VASO \$3.500, JARRA \$15.000	PISCO DE MARACUYÁ - LULO - CHICHA MORADA	\$16.000
LIMONADA CEREZADA	\$6.000	SANORÍA PERUANA	
LIMONADA DE COCO	\$8.000	JARRA: \$50.000 1/2 JARRA: \$27.000 VASO: \$13.000	
GASEOSA NACIONAL	\$4.000	VINOS	
INKACOLA (GASEOSA PERUANA)	VASO \$10.000	TINTOS	BOTELLA \$64.000, 1/2 BOTELLA \$32.000
		CASILLERO DEL DIABLO, COUSIÑO - MACUL, TORENTINO	
		BLANCOS	BOTELLA \$64.000, 1/2 BOTELLA \$32.000
		CASILLERO DEL DIABLO, COUSIÑO - MACUL, SANTA RITA 120	