



S/

PIQUEOS

LECHE DE TIGRE

Fresco e irresistible concentrado de nuestro ceviche ¡Tu mejor forma de empezar!

PERSONAL 34

FAMILIAR 53

CONCHITAS A LA PARMESANA

Conchas de abanico gratinadas con queso parmesano.

MEDIA DOCENA 31

UNA DOCENA 57

PULPO AL OLIVO

Láminas de pulpo sazonadas con limón y crema de aceitunas de botija. 53

CHILCANO DE PESCADO

Caldo concentrado de pescado aromatizado con hierbas frescas. Disfrútelo con gotas de limón, canchita crocante y pizca de rocoto. 18

WANTÁN DE PESCADO

Pescado en aceite de ajonjolí envuelto en wantán crocante

MEDIA DOCENA 18

UNA DOCENA 35

PULPO EMPARRILLADO

Sabrosísimo pulpo en ensalada de papas, con rocoto y huacatay. 73

TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco cortado en cubos se unen con trocitos de palta, toques de leche de tigre y semillas de ajonjolí tostado. Acompañado de 4 unidades de pan al ajo de la casa!. 48

• • •

CEVICHES Y FIRADITOS

TIRADITOS

PRUÉBALOS EN TRADICIONAL, BICOLOR O TRICOLOR!

Tiraditos de pescado, toda una verdadera experiencia culinaria:

AL ROCOTO, PARMESANA, OLIVO, TRADICIONAL, PESTO Y AJÍ AMARILLO. 46

CEVICHES

PESCADO

Pescado, sal, limón y ajíes. Emblema de nuestra cocina peruana. 47

MIXTO

Nuestro ceviche de pescado con mariscos. 49

PESCADO Y PULPO

Tradicional ceviche acompañado de tiernas láminas de pulpo! 55

CONCHAS NEGRAS

10 unidades de frescas y jugosas conchas negras contoques de culantrito y limón. 43

LOS DE LA CASA

PUNTO AZUL

De pescado o mixto y bañado en una deliciosa salsa de rocoto. 53

CEVICHE ORIENTAL

Ceviche de pescado o mixto que rinde homenaje a la cultura Nikkei, con toques de aceite de ajonjolí y cebollita china. Pescado 46/ Mixto 49

CEVICHE CRIOLLO

Ceviche de pescado o mixto inspirado en los sabores de la Lima antigua aromatizado con culantrito y ají limo. Pescado 46 / Mixto 49

CHARRONES

ORIGINALES O CÓMO JALEA

Crocantes, calientes y sabrosos.

PESCADO 48 / MIXTO 56 / LANGOSTINOS 49
CALAMAR 55 / PESCADO CON CALAMAR 54

/ PESCADO CON LANGOSTINOS 49 /



OCES Y TACU TACUS



FINA MASA DE PAPA AMARILLA SAZONADA CON CREMA DE AJÍ AMARILLO Y LIMÓN.

DE LANGOSTINOS 36

DE PESCADO 34

DE PESCADO CON LANGOSTINOS 35

DE PULPO AL OLIVO

Bañada en salsa olivo y mayonesa. 41

DE PULPA DE CANGREJO

Con el punto perfecto de mayonesa de la casa. 36

CAUSA ESCABECHADA

Fina masa de papa amarilla rellena de pescado, láminas de palta y coronada con nuestro famoso escabeche de la abuela. 41

PESCADO

PESCADO PUNTO AZUL

Relleno con jamón y queso. Elige 2 guarniciones.(Arroz, puré o ensalada) 48

APANADO

Elige 2 guarniciones. (Arroz, puré o ensalada) 42

A LA PLANCHA

Elige 2 guarniciones. (Arroz, puré o ensalada) 39

PESCADO A LO MACHO

Filetes de pescado frito, bañados con cremosa salsa de mariscos a lo macho. 56



SPAGHETTI AL PESTO CON PESCADO APANADO

Tradicional salsa de albahaca queso parmesano y aceite de oliva. 49

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA

Fettuccini en exquisita salsa huancaína, a base de ajíes y quesos andinos, con crocantes langostinos al panko. 49

FETTUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

Jugosos dados de lomo al wok , coronan nuestra exquisita pasta huancaína 56

SPAGHETTI A LO ALFREDO

Spaghetti en cremosa salsa de la casa, trocitos de jamón y toques de parmesano. 41

ARROZ CON MARISCOS

Arroz atomatado con secretos del fundador. Un inigualable sabor. 49

ARROZ CON LANGOSTINOS

Atamalado arroz envuelto con langostinos al dente y el secreto marino del fundador. 48

ARROZ PUNTO AZUL

Arroz al culantro con salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. 49

CHAUFA DE PESCADO

Al wok con el secreto capón. 45

CHAUFA DE MARISCOS

Al wok con el secreto capón esta vez con mariscos. 48

ARROZ DE VERANO

Arroz al ají amarillo con tocino y pecanas en salsa cremosa de calamar, langostino y pulpo. 49

RISOTTO A LA PARMESANA CON LANGOSTINOS O PESCADO

Cremoso arborio al ají amarillo. Escoja su guarnición: Langostinos flambeados al vino blanco o crocantes pescaditos al panko. 48

TACU TACU TRADICIONAL

Cremosa y deliciosa mezcla de arroz, frejoles y mariscos. 49

TACU TACU ESPECIAL

Cremosa y deliciosa mezcla de arroz y frejoles más pescado apanado. 48

TACU TACU FRITO

Dorado perfecto por fuera y bañado con salsa de conchitas de abanico y langostinos al ají amarillo y vino blanco! 48

TACU TACU EN SALSA A LO MACHO

Tradicional mezcla de arroz y frejoles bañados con cremosa salsa de mariscos a lo macho. 56

TACU TACU CON LOMO SALTADO

Jugosos dados de lomo al wok , coronan nuestro famoso tacu tacu tradicional! 57

SOPAS

SUDADO

Pescado cocido en caldo atomatado. 46

CHUPE DE PESCADO O LANGOSTINOS

Filetes de pescado frito o jugosos langostinos se sumergen en un caldo especial cocido a punto con zapallo, habas y queso fresco. ¡Una tradición de nuestra comida costeña!

DE PESCADO 47 / DE LANGOSTINOS 49

PARIHUELA

Pescado y mariscos cocidos en caldo concentrado de choros. 49



CAUSA DE VERDURAS

Fina masa de papa amarilla, rellena de arverjitas, zanahoria, tomate, láminas de palta y toques de mayonesa de la casa. 32

CHAUFA DE CHAMPIÑONES

Champiñones salteados al wok, envuelven nuestra receta Capón. 41

ARROZ CON CHAMPIÑONES

Champiñones salteados y jugosos, acompañan nuestro tradicional arroz atamalado. 41

MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA

Milanesa napolitana con salsa de tomate, queso y jamón. Acompañada con pasta corta a lo alfredo o pesto. 38



SINFONÍA DE FRESA

MERENGADO DE MANGO

TORTA DE CHOCOLATE

CHEESECAKE DE FRESA

MERENGADO DE CHIRIMOYA

¡PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES DEL DÍA!

Los precios de los postres del día pueden variar a los de la carta.

POSTRES

EL ESPECIAL

LOMO SALTADO

Jugosos dados de lomo salteados al wok. Acompañado de crocantes papitas amarillas y arroz blanco. 51





PORCIÓN DE:

CAMOTE GLASEADO 10

CHOCLO 6

PURÉ 12

ARROZ 6

YUCA 8

ENSALADA 12

PAN AL AJO 9

AGUA SAN MATEO/ SAN LUIS

1/2 LT REGULAR / CON GAS 7

COCA COLA

1/2 LT REGULAR / ZERO 8

INCA KOLA

1/2 LT REGULAR / ZERO 8

CUZQUEÑA 13

PILSEN 13

CERVEZA ARTESANAL ZATARA 17

JARRA DE CHICHA 19

JARRA LIMONADA 21

JARRA DE MARACUYÁ 21

BEBIDAS

EN ESTE LOCAL LA PROPINA ES VOLUNTARIA