



Gastronomía Peruana Internacional

Les da la bienvenida...



RESTAURANT "SABORES COMO EN PERÚ"



Gastronomía Peruana Internacional



PIQUEOS Y ENTRADAS FRIAS



Causa limeña de pollo 9.200

(Suave masa de papa, con gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, pollo y mayonesa bañada en salsa huancaína).

Causa Marina 10.200

(Suave masa de papa, con gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con camarón y jaiba en salsa olivar).



Causa con pulpo al olivar 10.200

(Suave masa de papa y ají, una combinación perfecta rellena de suave y tierno pulpo, con una salsa de nuestros mejor olivos.)

Pulpo al olivo 12.500

(Láminas de pulpo macerado al limón, aceite de oliva y salsas de aceitunas.)



Coctel de camarones 10.900

(Camarones en punto de ceviche acompañados de salsa golf, palta, huevo a la copa.)



Papa a la huancaína 6.500

(Papas cocidas bañadas en una salsa fusión de ají amarillo, queso fresco, leche evaporada, aceitunas y huevo duro.)

Ensalada de pulpo y camarón 10.500

(Láminas de pulpo, camarón con palta y secretos del chefs.)



Ensalada del huerto 8.900

(Lechugas orgánicas, tomate, palta, berros, brócoli y tocino servido con una deliciosa salsa a las finas hierbas.)

Ensalada sabores del Perú 10.500

(Lechugas orgánicas, berros, crotones enrolladitos de pollo y camarón con queso parmesano servido con una deliciosa salsa de aceto balsámico y aceite de oliva.)



PIQUEOS ESPECIALES

Ronda marina

25.900



(Coctel de camarones, tiradito de pescado, ceviche mixto, pulpo al olivo y ceviche a la chalaca.)

Piqueo caliente

26.900



Brochetas mixtas (pescado, corazón de vacuno y pollo)

(Papas fritas, ostiones a la parrilla, chicharrón mixto acompañado con zarza criolla)

Jalea mira mar 25.900

(Variedad de mariscos fritos y pescado acompañado con zarza criolla, tártara y leche de tigre.)





ENTRADAS FRIAS



Leche de tigre 7.900

(Deliciosa fusión de pescado y mariscos en jugo de limón, cilantro con el secreto de la casa. Servido en copa.)

Ceviche de pescado 11.200

(Delicado trozos de pescado fresco en cubos, marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano; con un toque de cebolla morada y acompañada con el clásico choclo peruano y Camote.)



Ceviche mixto 12.500

(Mixtura de mariscos y pescado previamente cocido, marinados con jugo de limón de pica, ají, cebolla corte pluma y especias.)

Ceviche como en Perú 13.900

(Trozos de pescado, camarones, calamar, pulpo y pinza de jaiba marinados en jugo de limón con un punto de ají amarillo. Acompañado con leche de tigre).

Ceviche mar y tierra al cilantro 13.900

(Delicados trozos de salmón, pescado y champiñones al cilantro marinados en jugo de limos de pica y especias al mejor estilo peruano.)

Tiradito de pescado al ají amarillo 10.500

(Láminas de pescado macerado en limón de pica, servido en una Deliciosa salsa de ají amarillo.)



Tiradito 3 sabores 13.500

(Láminas de pescado, salmón y pulpo, macerado en limón de pica servido en diferentes salsa al ají amarillo, cilantro y al olivar.)

Tiradito blanquiroja 10.500

(Láminas de pescado macerado en limón de pica, servido en diferentes salsas de pimientos y leche de tigre.)



ENTRADAS CALIENTES



Pulpo a la parrilla 17.200

(Tierno pulpo bebe a la parrilla en salsa anticuchera acompañada con panaché de verduras).

Chicharrón de pescado 10.500

(Pescado en dados pasados por nuestro aliño y secretos de la casa; acompañado con papas doradas y zarza criolla).



Chicharrón de calamar 10.900

(Aros de calamar pasados por nuestro aliño de la casa; acompañado con papas doradas y salsa tártara).

Chicharrón Mixto 11.900

(Pescados y mariscos surtidos pasados por nuestro aliño de la casa; acompañado con papas doradas y zarza criolla).



Chicharrón de camarones Ecuatorianos 12.900

(Camarones apanados y fritos; acompañado con papa dorada y tártara).

Chicharrón de pollo 10.500

Anticucho de corazón 9.200

(Trozos de corazón de vacuno brochetados previamente Macerados en salsa especial de la casa; acompañado de papas Doradas y zarza criolla al estilo Perú).



Yuquitas fritas a la Huancaína 7.200



Machas a la parmesana 10.500

(Machas limpias aromatizadas en vino blanco con un toque de salsa inglesa, queso parmesano y mantequilla gratinada).

Ostiones a la parmesana 10.500

(Ostiones en vino blanco, queso parmesano y un punto de limón)





TRADICIONES PERUANAS



Aji de Gallina 9.900

(Ave deshilachada y bañada en una deliciosa crema de aji peruano con la clásica receta limeña).

Lomo Saltado 13.200

(Trozos de filete finos salteado en salsa de soya con cebolla, Tomate y especias con acompañamiento de arroz y papas fritas).



Seco de Vacuno 11.900

(Macerado en chicha de jora, cerveza negra y salsa de cilantro servido con arroz, porotos y zarza de cebolla).

Seco de Cordero 13.500

(Canillas de cordero macerado en chicha de jora, cerveza negra y cilantro, al estilo norteño; servido arroz, porotos y zarza de cebolla).



Chaufa de pollo 10.200

(Arroz salteado a las especias orientales con trozos de pollo en aceite de sésamo, con cebollines y pimientos rojos en salsa de soya).

Chaufa 3 sabores 12.500

(Arroz salteado a las especias orientales con trozos de carne, pollo y camarones en aceite de sésamo, con cebollines y pimientos rojos en salsa de soya).

Chaufa de mariscos 12.500

(Arroz a las especias orientales salteado con mariscos surtidos en aceite de sésamo, con cebollines y pimientos rojos en salsa de soya).

Arroz con marisco a la criolla 12.500

(Surtidos de mariscos, receta del norte del Perú con coral de camarones y cremas de aji escabeche).



Arroz con marisco como en Perú 12.500

(Surtidos de mariscos en salsa de cilantro con un toque de vino blanco servido con zarza criolla).



Arroz con mariscos al olivar 12.500



(Surtidos de mariscos en salsa de olivo aromatizado en vino blanco servido con zarza criolla)



Arroz con camarones 12.900

(Camarones en salsa de coral de camarón y un toque de vino blanco)

Picante de camarones 10.900

(Camarones ecuatorianos en clásica crema de ají peruano).



Tacu - Tacu con mariscos 13.500

(Fusión de porotos y arroz al sartén con una salsa de mariscos).

Tacu - Tacu mar y tierra 13.500

(Trozos de filete salteados con vegetales en demiglas de soya
Con salsa de camarón al estilo del chefs)

Tacu - tacu con lomo saltado 13.900

Fusión de porotos y arroz al sartén con el tradicional
Lomo Saltado.



Fetuccini 3 sabores 12.900

(Salteado de pollo, carne y camarones con cebolla y tomate en salsa de soya al wok).

Fetuccini a la huancaína 12.900

(Medallones de filete a la plancha en emulsión de soya
Bañados en nuestra exquisita salsa huancaína).



Fetuccini con mariscos 12.500

(Fetuccini en salsa de mariscos con crema de leche gratinados con queso parmesano).

Fetuccini como en Perú 12.500

(Fetuccini en salsa de centolla, champiñones y jaiba).



Filete a lo macho 13.500

(Filete a la plancha bañado con una salsa de mariscos servido con arroz con choclo).

Filete en salsa de pisco peruano 13.900

(Filete de vacuno a la plancha con especias bañada en salsa especial con pisco peruano servido con risotto verde).



Filete en salsa olivar 13.500

(Filete de vacuno a la plancha con especias bañadas en salsa de olivo servido con arroz y choclo).

Filete en salsa de camarones y ostiones 13.900

(Filete de vacuno a la plancha bañado con salsa de camarones y Ostiones, al estragón acompañado con risotto vegetariano).



Filete como en peru 13.900

(Filete a la plancha en reducción de vino tinto y aceto balsámico servido con risotto de camarón con centolla y láminas de queso).

Filete afrodisiaco 13.900

(Filete a la plancha acompañado con risotto oriental en salsa de huacatay con camarones, ostiones, calamar y pinzas de jaiba).

Autentica comida Peruana Gourmet

Filete mar y tierra 13.900

(Filete de vacuno a la plancha con camarones y ostiones en salsa de estragón y champiñones, acompañado de risotto al apio).



POLLOS



Fetuccini salteado con pollo 11.200

(Trozos de pechuga de pollo salteado con tomate y cebolla con fetuccini en salsa de soya al wok).



Pollo crocante al panco 10.200

(Filetitos de pollo macerado y apanado al panco a la moda del chef servido con arroz alverjado)

Pollo a la chiclayana 13.500

(Pechuga de pollo rellena con espinacas, queso fresco y champiñones acompañado con guarnición de arroz verde al cilantro).



Pollo salteado 11.500

(Salteados de pollo con cebolla y tomate en salsa de soya. Servido con arroz y papas fritas).

PESCADOS Y MARISCOS



Pescado en salsa de mariscos 11.500

(Filete de pescado a la plancha con salsa de mariscos con un punto de crema y guarnición de arroz blanco).

Pescado a la chorrillana 10.500

(Pescado a la plancha en una salsa de tomate y cebolla).



Pescado Rio mar 13.200

(Rol de pescado relleno de queso, espinaca y palmitos, bañado en una salsa americana con camarones y guarnición de risotto con choclo).



Dúo de pescado (al gratín) 13.500

(Filete de salmón y reineta a la plancha con variedad de mariscos gratinados al parmesano con salsa de ostiones acompañado con papas salteadas y a las finas hierbas).



Triología de pescado 13.500

(Corvina, reineta y salmón en salsa de camarones y champiñones con papas doradas y a las finas hierbas)

Corvina a lo macho 13.900

(Corvina a la plancha con variedad de mariscos, vino blanco y salsa americana servida con arroz blanco).



Corvina a la chalaca 13.900

(Corvina a la plancha con camarones flameados al coñac en una exquisita salsa y especias marinas acompañado con risotto vegetariano).

Salmón a las finas hiervas 13.500

(Salmón a la plancha aromatizada con finas hierbas acompañado con panaché de verduras al estilo del chef).



Salmón oriental 13.500

(Filete de salmón a la plancha con salsa oriental y verduras en salsa de soya servido con wántan frito).

Salmón al estilo como en Perú 13.900

(Salmón a la plancha en salsa de bechamel con camarón y ostión aromatizado al tomillo acompañado con risotto al zafrán).



Albacora a la florentina 12.900

(Albacora a la plancha en salsa de bechamel con espinaca gratinado en queso parmesano servido con puré de papas amarillas).

Albacora en estilo escabeche 12.900 (Albacora a la pancha al mejor estilo

norteño en salsa de ají escabechado servido con arroz y camote).


Albacora en salsa de maracuyá 13.900

(Albacora a la plancha con un delicioso risotto de champiñones y apio en salsa de maracuyá).

Congrio en salsa de camarones 13.900

(Filete de congrio a la plancha en salsa de camarones servido con risotto de champiñones y tocino).

Congrio flameado en salsa de jaiba 13.500

(Filete de congrio a la plancha flameado con pisco acholado bañado en una deliciosa salsa con jaiba servida con papas y verduras salteadas).

Congrio a los 2 quesos 13.200

(Filete de congrio a la plancha bañado en una exquisita salsa a los dos quesos (queso azul y parmesano) servido con risotto vegetariano).


Camarones ecuatorianos al estilo del chef 13.500

(Camarones envuelto con filetitos de pollo a la plancha y bañado con una deliciosa salsa oriental con arroz de choclo a la crema)

Atún Como en Perú 13.900

Filete de atún sellado en costra de quinua, servido en una Reducción de aceto balsámico y vino tinto, con papas salteadas.


Atún al Estilo del Chef 13.900

Filete de atún sellado a la plancha, bañado en una exquisita salsa de maracuyá, servido con risotto de mariscos.





SOPAS



Chupe de camarones 12.500

(Camarones, papa, choclo, queso, arroz y leche servido con huevoescalfado).



Parihuela (afrodisiaco) 11.500

(Fumet de pescados con marisco y salsa de crustáceos)



Sudado de pescado 11.500

(Filete de pescado sumergido en un fumet con cebolla y tomate y mariscos surtidos con un toque de vino blanco. Acompañado con arroz blanco)



Sopa criolla 10.200

(Filetitos de vacuno frito en salsa de ajo y ají especial, cabello de ángel servido con tostada y huevo frito).



Auténtica comida Peruana Gourmet

Dieta de pollo salvavidas 9.500

(Pequeños cortes de pechuga de pollo, cocidos con verduras y cabello de ángel en caldo de pollo).

MENÚ PARA NIÑOS

Filete de vacuno a la plancha 9.900

Pescado a la plancha 8.900

Pechuga de pollo a la plancha 8.900

Nuggets de pollo 7.500

Fetuccini al Alfredo 7.200



GUARNICIONES

| | |
|-------------------------|-------|
| Papas cocida | 3.200 |
| Arroz blanco | 3.200 |
| Arroz con choclo | 3.500 |
| Porción de camote | 3.200 |
| Papas fritas | 4.200 |
| Panaché de verduras | 3.200 |
| Ensalada surtida | 5.200 |
| Porción de choclo | 3.900 |
| Porción de yucas fritas | 6.200 |

POSTRES

| | |
|------------------------|-------|
| Suspiro limeño | 4.200 |
| Crema volteada | 4.200 |
| Tiramisú | 4.200 |
| Torta 3 leche | 4.200 |
| Pie de maracuyá | 4.200 |
| Mouse de maracuyá | 4.200 |
| Torta de chocolate | 4.200 |
| Cheesecake de maracuyá | 4.200 |

JUGOS

| | <i>Naturales</i> | <i>Con leche</i> |
|-------------|------------------|------------------|
| ➤ Mango | 3.200 | 3.900 |
| ➤ Chirimoya | 3.200 | 3.900 |
| ➤ Piña | 3.200 | 3.900 |
| ➤ Maracuyá | 3.500 | 4.000 |
| ➤ Frutilla | 3.200 | 3.900 |



BEBIDAS

| | |
|-------------------|-------|
| ➤ Inca Kola | 2.500 |
| ➤ Inca Zero | 2.500 |
| ➤ Coca Cola | 1.900 |
| ➤ Coca Cola Zero | 1.900 |
| ➤ Coca Cola Light | 1.900 |
| ➤ Sprite | 1.900 |
| ➤ Sprite Zero | 1.900 |
| ➤ Mineral sin Gas | 1.900 |
| ➤ Mineral con gas | 1.900 |
| ➤ Fanta | 1.900 |

LIMONADAS

| | |
|---------------------------|-------|
| • Limonada Americana | 3.200 |
| • Limonada Menta | 4.200 |
| • Limonada Menta Jengibre | 4.200 |
| • Limonada Maracuyá | 4.200 |
| • Chicha Morada | 3.200 |

Autentica comida Peruana Gourmet

CAFÉ – INFUSIONES

| | |
|--------------------------------------|-------|
| • Café Expreso | 1.800 |
| • Café Americano | 2.200 |
| • Café Cortado | 2.200 |
| • Infusiones, Te, Hierbas Aromáticas | 1.200 |