

-PIQUEOS PARA COMPARTIR-

Los 3 tacu tacus s/. 46.00

“Para los hinchas del tacu tacu, el primero montado con sabanita de lomo fino, el segundo montado de nuestro clásico lomo saltado y el tercero montado con seco a la norteña, ¡no apto para cardíacos!”

Piqueo de cajón s/. 45.00 (nuevo)

“Tiernos tamalitos en jugo de seco norteño, causa rellena de pollo en su punto exacto de ají, 3 jugosos palos de anticucho y por supuesto...la infaltable papa a la huancaína y ocopa. No dejes de probarlo!”

Ronda fría s/.46.00

“Cebiche de pescado, causa rellena de atún, tiradito de pescado, pulpo y langostinos en crema de rocoto y pulpo al olivo, inigualable”

Trío de causas marinas s/. 42.00

“3 causas en un solo plato, la primera rellena de langostinos en salsa coctel, la segunda de pulpo al olivo y la tercera de atún y cebollita con mayonesa de la casa... para no perdérselas”

Trío de cebiches del pacífico s/. 43.00 (nuevo)

“El primero de pescado clásico en leche de tigre ají amarillo, el segundo de pescados, pulpo y calamar en leche de tigre de rocoto y el tercero de pescado, langostinos y conchas en leche de tigre de culantro”

Tríplete criollo s/. 39.00 (nuevo)

“La mejor combinación para picotear! 4 palos de anticuchos con su choclito a la mantequilla, 4 tequeños rellenos de ají de gallina con dip de huancaína y nuestra tradicional causa rellena de pechuga de pollo, mayonesa casera y palta. Prohibido perdérselo!”

Tríplete marino s/. 49.00 (nuevo)

“La versión marina del tríplete! cebiche de pescado, causa rellena de langostinos y palta en salsa coctel, 4 palos de anticuchos de pulpo. ¡Inigualable!”

Trío de causas criollas s/. 40.00

“Desfile de causas empezando por la más atrevida, la rellena con lomo saltado, la segunda con un apetecible escabeche con chicharrón de pescado y la última con pechuga de pollo con mayonesa”

- ENTRADAS -

Cebiche carretillero s/. 30.00

"Pescado, conchas, pulpo, langostinos en leche de tigre al rocoto, acompañado de chicharrón de calamar al panko, hecho al momento. Un plato con calle!"

Cebiche con calle s/. 32.00 (nuevo)

"Fresco cebiche de pescado y langostinos en nuestra clásica leche de tigre de rocoto, acompañado de un delicioso chicharrón de pulpo"

Cebiche de pescado s/. 28.00

"Preparado al momento. Acompañado de un original shot de leche de tigre. No tiene pierde."

Cebiche mixto s/. 30.00

"No hay nada que hacer. Nuestro mar es único."

Tiradito de pescado s/. 25.00

"El primo hermano del cebiche. Finas tiras de pescado bañadas en cualquiera de nuestras 3 salsas (crema de rocoto, crema de ají amarillo o al natural)"

Causa de pollo o atún s/.20 / chicharrón s/.20 / lomo saltado s/.32 / escabeche s/.20

"Original combinación. Una deliciosa causa rellena con un apetitoso lomo saltado"

Anticuchos de corazón (2 palos) s/. 18.00

"¡Simplemente espectaculares! Marínados en nuestro aderezo anticuchero secreto (a cargo de Rosita) acompañados de choclo y papas doradas al perejil. No se los pierda por nada!"

Pulpito al olivo reinventado s/.25.00

"Delicados trozos de pulpo grillado sobre camita de palta, bañado con crema de olivo y coronado con macedonia de queso fresco y rocoto"

Palta a la reina s/.17.00

"Media palta rellena con delicada pechuga de pollo sancochada en su punto y aderezada con mayonesa de la casa"

Papa a la huancaína s/.14.00

"Salsa a base de ajíes, queso fresco, leche y galletas sobre papas al vapor, coronado con aceituna"

Tamalitos con sarsa criolla en jugo norteño (2 unidades) s/. 10.00 (nuevo)

"Tiernos tamalitos de pollo en jugo de seco norteño y sarsa criolla. Simplemente deliciosos!"

- ENTRADAS -

ENSALADAS

Ensalada de atún s/.20.00

“Lechugas orgánicas, atún, choclo, palta, huevo duro y tomate. Para cuidar la línea”

Ensalada chicken Cesar s/.18.00

“Frescas lechugas, puntas de espárragos, croutones, escalopas de pollo a la plancha, queso parmesano y nuestro aderezo secreto Cesar”

Ensalada mixta s/. 14.00

“Fresca y ligera ensalada. Lechuga orgánica, espárragos, zanahoria, champiñones, tomate, pepinillo, palta y choclo son acompañados de la vinagreta de la casa”

Solterito de la casa s/.15.00

“Tomates, cebolla, habas, queso fresco, choclo desgranado y una pizca de rocoto”

LAS SOPAS DE LA ABUELITA

Consomé de pollo s/.16.00

“Caldo de pollo clarificado, acompañado de trozos de pechuga y fideos cabello de ángel”

Díeta de pollo s/. 20.00

“Ligero caldo de pollo, acompañado de filete de pechuga sancochada con legumbres”

Sopa a la criolla s/.20.00

“Hecha con lomo, papa amarilla y fideos cabellos de ángel. Como para recordar a la abuelita”

-COCINA PERUANA-

Lomo saltado clásico s/. 38.00

“Trozos de lomo fino, cebollas, tomates cocidos en un infernal wok, acompañado de papas fritas a la perfección y arroz blanco”

Lomo saltado a lo pobre s/. 40.00

“Si el lomo saltado es su perdición, éste viene con plátanos fritos y además montado con huevo”

Lomo saltado con tacu tacu s/.42.00

“Más espectacular que el anterior aún. ¡Las palabras sobran!”

Tallarín saltado de la casa s/. 40.00

“Partiendo del tallarín saltado, quisimos cometer una travesura y cambiamos el tallarín por fettuccine, acompañándolo de un humeante lomo saltado hecho al momento”

Fettuccine a la huancaína con lomo saltado s/.42.00

“Cocidos al dente, estos fettuccine son bañados en cremosa salsa huancaína, acompañado de un inigualable lomo saltado”

Risotto de lomo saltado s/. 42.00

“Cremoso risotto montado con un humeante lomo saltado hecho al momento”

Ají de gallina s/. 29.00

“Pechuga desmenuzada en deliciosa crema de ají amarillo, leche, pan, terminado con pecanas y queso parmesano, acompañado de arroz blanco, huevo duro y papas sancochadas”

Arroz con pollo s/. 26.00

“Elaborado con chicha de jora, ají amarillo y culantro. Acompañado de zanahoria, platanitos fritos, sarsa criolla hecha al momento y un shot de huancaína para conocedores”

Seco norteño con fréjoles y arroz s/. 28.00

“Preparado con la tradicional chicha de jora y el zapallo loche, toda esta preparación cocinada a fuego lento durante varias horas y terminada con culantro”

Tacu tacu con sábana de lomo fino s/.40.00

“Uno de nuestros buques insignias. Nuestro espectacular tacu tacu esta vez es montado con una apetitosa sábana de lomo fino acompañado de sarsa criolla puesta en cucharitas chinas”

- PESCADOS Y MARISCOS -

Atún con espíritu amazónico s/. 40.00

“Medallón de atún cocido al punto de su deseo, acompañado de daditos crocantes de yuca, ensaladita de palmitos, cecina y emulsión de ají charapita con cocona”

Pescado ahuancaínado s/. 36.00

“Jugoso pescado a la parrilla acompañado de un cremoso fettuccinne a la huancaína, coronado con queso fresco en cubitos y aceitunas. Una combinación que no tiene pierde”

Pescado a lo macho s/. 37.00

“A la parrilla bañado en salsa de mariscos seleccionados en su punto de ají”

Pescado a la meniere s/. 35.00

“En salsa de mantequilla, limón, perejil. Un clásico que nunca pasara de moda”

Pez espada a la parrilla con chimichurri clásico s/. 36.00

“Medallón de pez espada marinado en delicioso chimichurri clásico, acompañado de papas coctel rociadas con ocopa tibia y salsa criolla con habitas y aceite de oliva”

Pez espada emparrillado sobre majado de yuca s/. 36.00 (nuevo)

“Jugoso filete de pez espada a la grilla, sobre majado de yuca y coronado con nuestro delicioso escabeche”

Salmón emparrillado en salsa de la pasión s/. 44.00

“Jugoso salmón a la parrilla en salsa de maracuyá, sobre papines salteados con cebolla y juliana de ají amarillo, acompañado de espárragos grillados y galleta de piel de salmón. Realmente sublime!”

Spaguetti al pesto con milanesa de pez espada s/. 36.00

“Pasta delgada al pesto andino, coronada con milanesa de pez espada y chimichurri de tomates confit. Una combinación imperdible!”

Arroz con mariscos s/. 30.00

“Con nuestro aderezo secreto, mariscos salteados y terminado con queso parmesano”

Risotto a la manera de un arroz con mariscos s/. 36.00

“Untuoso risotto preparado con aderezo de ajíes braseados y mariscos, terminado con culantro y parmesano. Un homenaje a nuestro entrañable arroz con mariscos”

- CARNES Y AVES -

Fettuccine a la huancaína con bombones de lomo emparrillado s/. 42.00

“Cocidos al dente, estos fettuccine son bañados en cremosa salsa huancaína y coronados con bombones de lomo al wok y coronados con chimichurri de rocoto y aceitunas. No tiene pierde”

Filete de pechuga emparrillada sobre majado de yuca s/. 32.00 (nuevo)

“Jugosas escalopas de pechuga a la parrilla, sobre majado de yuca, coronadas con nuestro delicioso escabeche. Soberbio!”

Saltado de pollo con legumbres s/. 30.00

“Delicioso y saludable saltado de pollo, con legumbres al wok”

Pídelo también con pez espada!

Filete de pechuga a las finas hierbas s/. 30.00

“Aromático filete de pechuga a la plancha, acompañado de unos apetecibles fettuccine a la huancaína, coronado con queso fresco en cubitos y aceitunas”

Milanesa de pollo ó pechuga a la plancha s/. 28.00

“Acompañada de papas fritas y ensalada fresca”

- POSTRES -

Arroz con leche al Baileys s/. 14.00

“Preparado de la manera tradicional, pero agregando Baileys al final de su preparación servido en una copa martini. Espectacular”

Suspiro a la limeña s/. 14.00

“Manjar blanco coronado con merengue italiano al oporto, servido en copa martini”

Picarones s/. 11.00

“Elaborados con mucho entusiasmo con la receta secreta de nuestra chef repostera Rosita”

Postre limeño en copa martini s/.9.00

“Elija uno.... el que más le guste: arroz con leche, mazamorra morada o arroz zambito”

Trio de postres limeños s/. 16.00

“Listos para ser compartidos llegan a su mesa 3 de los más representativos postres limeños, mazamorra morada, arroz con leche y arroz zambito”

Degustación de cheesecakes s/. 18.00

“3 mini cheesecakes llegan a su mesa, el primero de sauco, el segundo de fresa y el tercero de aguaymanto. Perfecto para compartir”

Cheesecake (sauco, fresa, maracuyá o aguaymanto) s/. 14.00

“Realmente delicioso y súper cremoso. Una elección que no tiene pierde!”

Crepe de plátano flambeado al ron s/.14.00

“Platanitos de seda, acaramelados y flambeados con ron, perfumados con vainilla son el relleno de este espectacular crepe. Si no le gusta, no lo paga!”

Crepe Antoine s/. 14.00

“Fino y delicado crepe relleno de manzanas acarameladas, perfumadas con canela y ron”

Crepe Suzette con toque peruano s/. 14.00

“Un clásico, crepes salteados y flambeados con pisco, terminados con jugo de naranja, azúcar y mantequilla”

- BEBIDAS FRIAS -

Gaseosas s/. 6.00

Chicha morada s/. 8.00 Jarra s/. 17.00

Limonada natural s/. 8.00 Jarra s/. 17.00

Limonada americana (con agua con gas) s/. 10.00

Maracuyá s/. 8.00 Jarra s/. 17.00

Jugos de la estación s/. 10.00

(Naranja, piña, durazno, papaya, fresa o granadilla)

Jugo surtido s/. 10.00

(Papaya, piña y fresa)

- CERVEZAS -

- Cuzqueña, Cristal, Pilsen, s/. 10.00

- Corona, Cuzqueña Red Lager, Malta Cuzqueña S/. 12.00

- Delirium Tremens (Bélgica) s/. 32.00

- Chimay azul (Bélgica) s/. 32.00

- BEBIDAS CALIENTES -

Café americano s/. 5.00

Café expreso s/. 5.00

Macchiato (expreso cortado) s/. 6.00

Café con leche s/. 7.00

Cappuccino s/. 9.00

Infusiones (Té, anís o manzanilla) s/. 4.00