

-- ENTRADAS CALIENTES

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES S/. 30

ANTICUCHOS DE CORVINA S/. 60

ANTICUCHOS DE LANGOSTINOS S/. 60

ANTICUCHOS DE LOMO FINO DE RES S/. 60

CEVICHE CALIENTE DE CAMARONES (a la piedra) S/. 110

CHUPE DE CAMARONES DEL GRAN BRUJO S/. 110

CHUPE DE LANGOSTINOS DEL GRAN BRUJO S/. 60

CONCHAS GRANDES GRILLADAS A LA MANTEQUILLA DE LIMÓN S/. 38

CONCHAS GRANDES GRILLADAS EN SALSA DE NUESTRO LOMO SALTADO S/. 38

CREMA DE ESPÁRRAGOS S/. 25

ENSALADA DE PULPO GRILLADO CON VERDURAS, ACEITUNAS Y ALCAPARRAS S/. 47

PAPAS RELLENAS S/. 22

PARIHUELA DE MARISCOS BRUJAS DE CACHICHE S/. 55

PIQUEO CRIOLLO (para 2) S/. 130

PIQUEO MIXTO DE ANTICUCHOS (para 2) S/. 85

ROCOTO RELLENO A LA AREQUIPEÑA S/. 28

SOPA CRIOLLA S/. 38

TAMALITOS VERDES S/. 14

-- ENTRADAS FRÍAS

CAUSA RELLENA DE PULPA DE CANGREJO S/. 33

CEVICHE "LÁZARO" S/. 65

CEVICHE DE CORVINA CLÁSICO DE LA CASA S/. 65

CEVICHE DE LANGOSTA S/. 135

CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA S/. 42

CEVICHE MIXTO DE CORVINA Y MARISCOS S/. 65

CEVICHE "CUCHARERO" - ALCORTA S/. 65

COCKTAIL DE CAMARONES Y CONCHAS DE ABANICO (sin coral) S/. 110

COCKTAIL DE LANGOSTINOS Y CONCHAS DE ABANICO (sin coral) S/. 60

ENSALADA DE LA CASA S/. 25

OCOPA A LA AREQUIPEÑA S/. 25

PAPA A LA HUANCAÍNA S/. 25

PIQUEO RONDA DEL MAR (para 2) S/. 135

TABLA DE CEVICHES (para 2) S/. 75

TIRADITO BRUJAS DE CACHICHE CLÁSICO DE LA CASA (PARA 2) S/. 100

TIRADITO DE CORVINA S/. 65

TIRADITO VEGETARIANO S/. 32

-- PLATOS

AJÍ DE GALLINA CLÁSICO DE LA CASA (Tradicional presentación limeña, trozos de carne de gallina de corral en crema de ajíes, queso y nueces, servidos con papa amarilla dorada y arroz blanco.)
S/. 45

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS A NUESTRO ESTILO (Langostinos, calamares, conchas de pulpo en suave cocción, salteados con graneado arroz al sillao, fino aceite de ajonjolí y especias.)
S/. 50

ARROZ CON MARISCOS (Arroz cocido en caldo de pescado, coral y ajíes, con langostinos, pulpo, calamares y conchas de abanico. Realmente delicioso.)
S/. 50

ARROZ CON PATO A LA NORTEÑA (Pierna de pato selecta y cocida con arroz en sabores y aromas incomparables de ajos, ajíes, zapallo loche, chicha de jora norteña, sachá culantro y caldo de pato.)
S/. 52

ARROZ CON POLLO (Filetes de pechuga de pollo de corral, bien dorados en aceite de oliva extra virgen, cocidos con arroz en sabores y aromas de ajos, ajíes, puré de culantro, pimienta y caldo de pollo.)
S/. 40

CABRITO A LA NORTEÑA (Deliciosa combinación de presas de cabrito de leche maceradas en chicha de jora lambayecana, guisado en caldo de cabrito con especias, culantro, zapallo loche y aromas de ajíes, servido con cremosas yucas de Trujillo o con frijoles al algarrobo piurano y arroz blanco.)
S/. 65

CARAPULCRA (Guiso de papa seca y carne de cerdo en ají panca y especias.)
S/. 35

CAU CAU (Tierno mondonguito de res en olla de hierba buena, servido con papa peruana.)
S/. 30

CAU CAU DE MARISCOS (Selección de frescos mariscos preparados en olla de hierba buena, servido con papa peruana y arroz.)
S/. 50

CAZUELA DE BRUJAS DE CACHICHE (Mixtura de pescado del día, calamares, langostinos, pulpo y conchas con variedad de hierbas andinas: Paico, Muña, Chincho y Huacatay, en chicha de jora y ajíes peruanos. Incomparable.)
S/. 60

CEVICHE MIXTO CON TROZOS DE COLAS DE LANGOSTA DE PUNTA VELEROS / PIURA (A nuestro estilo, deliciosas colas de langostas hechas en cocción suave (poché) con dados de corvina, langostinos, pulpo sin piel, calamares y conchas, marinados al limón, finas hierbas y tenue punto de ají limo. El delicioso jugo de esta cocción es servido templado en un kero, para su mejor disfrute. Una experiencia memorable.)
S/. 135

CORVINA A LO MACHO (Los mejores pescados de nuestro mar presentados en poderosa salsa de mariscos al punto de ajíes, acompañada de papa blanca al vapor y arroz blanco.)
S/. 80

CORVINA AL CARBÓN EN MANTEQUILLA DE LIMÓN (Generoso filete de Corvina y lluvia de ajos tostados, servido sobre cama de espinacas salteadas. Perfecto.)
S/. 80

CORVINA EN SALSA DE CAMARONES A LA BRASA (Delicioso filete de Corvina servido con nuestra clásica salsa de coral de camarones y acompañado de colitas de camarones a la brasa.)
S/. 110

CORVINA GRATINADA CON LANGOSTINOS CLÁSICO DE LA CASA (Delicioso filete de Corvina a la parrilla en salsa de vino blanco, con pulpa de cangrejo y langostinos gratinados con queso Edam y Parmesano. Acompañado con dos conchas de abanico grandes y guarnición de espinacas. Memorable.)
S/. 90

FETUCCINI FRUTOS DEL MAR CLÁSICO DE LA CASA (Fetuccini al dente en fina salsa de ají amarillo y rocotay con selección de mariscos hecha a lo macho, sarteneados al ajo crocante, en suave crema de ajíes.)
S/. 55

FETUCCINI SALTEADOS CON LOMO FINO A LA CRIOLLA (Deliciosos fetuccini hechos en casa, salteados a nuestro estilo criollo, con lomo fino.)
S/. 52

LANGOSTA A LA MANTEQUILLA DEL CHEF (Langosta poche en mantequilla ligera a la parrilla, sobre cama de morusa de Pallares y de frejoles negros, en salsa especial de la casa.)
S/. 135

LANGOSTA DE PUNTA VELEROS A LA THERMIDOR PERUANA (Dados de carne de langosta, servidos en mitades de caparazón, con salsa blanca y holandesa, flambeadas al Pisco peruano y gratinados con queso Parmesano.)
S/. 135

LANGOSTA DE TUMBES A LA PARMESANA (Langosta entera gratinada con parmesano, vino blanco y mantequilla de finas hierbas.)
S/. 135

LASAGNE RELLENA DE AJÍ DE GALLINA (Cremosa y deliciosa exhibición del limeño ají de gallina, en la pasta italiana, previamente gratinada y servida con el aroma del queso parmesano.)
S/. 40

LECHONCITO TIERNO A LAS FINAS HIERBAS (Hecho en lenta y suave cocción con aromas de hierbas y ajíes peruanos acompañado del tacu tacu de su elección.)
S/. 95

LOMO DE ATÚN AL SAÚCO (Dado grande (pavé) de lomo de Atún, sellado al ajonjolí, sobre un delicado puré de pallares, salsa de saúco coronado con poros crocantes.)
S/. 50

LOMO SALTADO BRUJAS DE CACHICHE CLÁSICO DE LA CASA (Deliciosos y muy jugosos cortes de lomo fino de res, salteados y dorados en fondo de sartén, en embrujadora salsa especial de la casa, con cebollas, ajíes y tomates. Acompañado de arroz norteño con choclo tierno serrano y papas fritas.)
S/. 55

MEDALLÓN DE LOMO A NUESTRO ESTILO (Jugoso medallón de lomo fino, cubierto con nuestra deliciosa y secreta salsa para lomo saltado, acompañado de arroz blanco con choclo tierno serrano, montado con crocante huevo frito.)
S/. 60

MEDALLÓN DE LOMO AL PISCO CON TACU TACU DE CHAMPIGNONES (Jugoso medallón de lomo fino, cubierto con nuestra deliciosa y secreta salsa a base de Pisco y ají amarillo acompañado de un insuperable tacu tacu de champignones.)
S/. 60

OLLUQUITO CON CHARQUI (Guiso tradicional criollo, elaborado con frescos ollucos picados, cocidos en fondo de ají y típico charqui de res.)
S/. 35

SÁBANA CROCANTE DE LOMO APANADO (Filete de lomo fino apanado, hecho crocante y dorado a la sartén acompañado de tacu tacu de frijoles negros en suave punto de ají, plátano frito, huevo montado y salsa criolla. Impostergable.)
S/. 50

SALTADO DE CAMARONES CON TACU TACU DE CHAMPIGNONES (Exclusiva creación de la casa: colitas de camarones de Arequipa, salteadas en deliciosa y secreta salsa de Brujas de Cachiche, con coral de camarón, ajíes, ajos y rocotos, especias, jugosos tomates y cebollas, acompañado de tacu tacu de champignones dorado en sartén con aceite de oliva extra virgen. Incomparable. (EL GRAN CHAMÁN))
S/. 110

SALTADO DE CORVINA, CONCHAS DE ABANICO Y LANGOSTINOS (Exclusiva creación de la casa: cortes de Corvina, conchas de abanico grandes sin coral y colas de langostinos, salteados en deliciosa y secreta salsa de Brujas de Cachiche a las naranjas agrias, coral de camarón, ajíes, ajos y rocotos, especias, jugosos tomates y cebollas doradas. Acompañado de tacu tacu de pallares. Adorable. (EL GRAN CURACA))
S/. 70

SALTADO DE LOMO FINO CON TACU TACU DE FREJOLES NEGROS (Exclusiva creación de la casa: jugosos trozos de lomo fino de res, salteados en deliciosa y secreta salsa de Brujas de Cachiche, acompañado de tacu tacu de frijoles negros batidos en punto de ajíes y dorado en sartén con aceite de oliva extra virgen, coronado con huevo frito. Memorable. (EL GRAN BRUJO))
S/. 60

SECO DE RES A LA LIMEÑA (Clásico guiso limeño de asado de tira de res, en típica salsa de culantro, cebollas, ajíes, ajos asados, zanahorias y alverjas, en caldo de carne con chicha de jora, servido con frijoles al algarrobo y arroz blanco.)
S/. 45

SUDADO DE CORVINA CON MARISCOS (Filetes de Mero cocidos en concentrado de deliciosos mariscos con chicha de jora norteña, tomates, cebolla y ajíes, servido con camote, papa al vapor y arroz blanco.)
S/. 80

TIMBAL DE CAMARONES (Pappardelle gratinado en riquísima salsa de rocoto y coral, con jugosas colitas de camarones de Camaná.)
S/. 110

-- POSTRES

ALFAJOR DEL GRAN BRUJO DE CACHICHE CON HELADO S/. 22

ARROZ CON LECHE S/. 18

CHIRIMOYA EN MANJAR DE TUMBITO S/. 20

ENSALADITA DE FRUTAS DE LA ESTACIÓN S/. 18

MAZAMORRA MORADA S/. 18

PICARONES DE ZAPALLO CON HELADO DE VAINILLA S/. 22

SUAVE CREMA DE LÚCUMA S/. 20

SUSPIRO DE LIMEÑA S/. 20

TARTA RÚSTICA DE MANZANAS S/. 18

TRES LECHES DE CANELA S/. 20