CEBICHES Y TIRADITOS

TIRADITO FRANCESCO

El de la cremita blanca de verduras S/. 39.00

De la pesca del día S/. 59.00

De corvina o lenguado

TIRADITO B.A.R. S/. 59.00

Porción para compartir de fresco tiradito en cremas blanca, amarilla y roja

De la pesca del día S/. 89.00

De corvina o lenguado

CEBICHE TRADICIONAL

De la pesca del día S/. 39.00

De corvina o lenguado S/. 59.00

CEBICHE MIXTO CRIOLLO S/. 51.00

Pescado, pulpo, caracoles y calamar hecho chicharrón

CEBICHE CHALACO S/. 49.00

Pesca del día, choros, cebolla, camote y choclo a la crema de rocoto

CEBICHE DE CONCHAS NEGRAS S/. 49.00

CEBICHE DE LENGUADO CON PULPO AL NATURAL S/. 65.00

ENTRADAS FRÍAS

Costo por cubierto S/. 8

Impuesto incluido / Tax included

CARPACCIO DE LENGUADO LIMA-LIMO-LIMÓN S/. 35.00

Marinado en ponzu de lima, ají limo, limón, ajo y kión

TARTARE DE ATÚN Y SALMÓN S/. 38.00

Marinado en aceites de olivo y ajonjolí y terminado con balsámico

ROLLOS DE SALMÓN AHUMADO S/. 33.00

Rellenos de carne de cangrejo y terminados en balsámico e hinojo

MUSCIAME DE ATÚN S/. 35.00

Seco en sal y luego hidratado en olivo, ajo y hierbas

CUCHARITAS MIXTAS S/. 30.00

De pulpo al olivo agridulce y de calamares a la crema de pimiento

CAUSA RELLENA DE CANGREJO S/. 35.00

Con fresca pulpa de cangrejo, palta y ligera crema de albahaca

CAUSA DE PESCADO ORIENTAL S/. 35.00

De sabores finos en togarashi y pescadito en chicharrón

CAUSA DE LANGOSTINOS

Con palta y nuestra mayonesa especial de morrón S/.40.00 Con camarones S/.45.00

ENTRADAS CALIENTES

Costo por cubierto S/. 8

Impuesto incluido / Tax included

SALMÓN AL PANKO S/. 37.00

Ahumado, relleno de carne de cangrejo en reducción de maracuyá y naranja

CONCHITAS AL BALSÁMICO S/. 36.00

Gratinadas con parmesano y terminadas con poro crocante

WANTANES RELLENOS CON MARISCOS S/. 26.00

Bien rellenos con nuestra delicada masa de mariscos

TAMAL DE PULPO S/. 23.00

Suave, cremoso, morado y terminado con salsa de pulpo y ostión

PULPO A LA PARRILLA S/. 38.00

Tierno, abrazado en olivo y hierbas, servido con espárragos y zuchinni

CAMARONES JUMBO por unidad S/. 18.00

Enteros abrazados con hierbas a la parrilla, servido con papas y salsas (mínimo 4 unidades)

PESCADOS

Costo por cubierto S/. 8

Impuesto incluido / Tax included

ATÚN A LA PARRILLA S/.62.00

Con ligera crema de brandy, paprika y puré de espárragos grillados

SALTADO DE ATÚN ORIENTAL S/. 60.00

Saltado de atún con toque oriental y servido con arroz chaufa

ATÚN AL SAUCO S/. 63.00

Sellado al término, sobre tarta de papa y panceta en salsa de sauco

PAICHE SELVA NORTE S/. 62.00

Con salsa de hongos de porcon y risotto norteño

PAICHE AL AJILLO S/. 58.00

Servido en ligera salsa de ajillo con papas a la crema y espinacas

SALMÓN A LA MIEL DE SILLAU S/. 56.00

Filete a la parrilla sobre risotto de hongos y salsa de miel de soja

SALMÓN AL FUNGHI S/. 55.00

Servido sobre pastelito de papas, reducción de maracuyá y salsa de hongos

CHITA DE RAVIOL LOCHE S/. 63.00

A la parrilla sobre ravioles rellenos de zapallo loche y panceta

CHITA SUDADA CON MARISCOS S/. 61.00

Todo sudado, chita, pulpo, calamar, conchas y langostinos con arroz blanco

SALMÓN FUSIÓN S/. 58.00

Filete de salmón a la parrilla con puré de lúcuma y pecanas, dados de polenta al panko y reducción de sillau de champiñones

PEZ ESPADA AL ESTILO TAI S/. 59.00

A la parrilla, sobre fideos de arroz al chutney de mango y verduras

LENGUADO AL COGNAC S/. 65.00

Nuestros clásicos rollitos de lenguado flambeados al cognac y salsa de mostaza agridulce

LENGUADO FRANCESCO S/. 72.00

Bañado en salsa de nueces, langostinos, champiñones y calamares

SALTADO CON LANGOSTINOS Y TACU TACU S/. 72.00

Saltado de trozos de lenguado o corvina, langostinos y tacutacu relleno de mariscos

PARRILLA DE PESCADOS S/. 125.00

Atún, pez espada y salmón a la parrilla servido con risotto de hongos

PESCADOS ENTEROS (para 2 personas)

Pescados de poco más de un kilo sellados en sartén y terminados a la parrilla con salsa de mantequilla y hierbas, se sirven con papa dorada y otra guarnición que prefieran

CHITA O LENGUADO S/. 120.00

Servido con pulpo a la piedra y chaufa S/. 135.00

Con camarones a la parrilla S/. 155.00

ARROCES Y PASTAS

Costo por cubierto S/. 8

Impuesto incluido / Tax included

RISOTTO NEGRO CON CALAMARES A LA PARRILLA S/. 60.00

Arbóreo con calamares en su tinta y salsa de ají amarillo y azafrán

RAVIOLES RELLENOS DE CANGREJO S/. 49.00

Rellenos de la mejor pulpa y bañados con salsa de pimiento morrón

GNOCCHI CON CHUPE DE LANGOSTINOS S/. 45.00

Gnocchi de papa casero con reducción de chupe de langostinos y huevo escalfado

ARROZ CON MARISCOS S/. 45.00

Todos los mariscos de la casa servidos en arroz jugoso de mariscos

ARROZ FRANCESCO S/. 52.00

Servido con conchas y langostino en tuco de camarón

RISOTTO DE CAMARONES S/. 66.00

Arroz arbóreo, vino blanco, coral y morrón, todo con colas de camarón salteados

CAMARONES EN SU TUCO S/.62.00

Camarones servidos en su propio tuco ya sea con espaguetti o lasagna S/.66.00

FUERA DEL MAR

LOMO SALTADO S/. 56.00

ARROZ CON PATO S/. 60.00

Servido con risotto tipo norteño y los jugos del pato al horno

LOMO A LA PARRILLA S/.65.00

Servido al jugo y risotto de hongos

MAR Y TIERRA APERUANADO S/. 95.00 Filete de lomo, bañado con picante de langostinos y risotto de ají amarillo

CANILLA DE CORDERO S/. 55.00 Servida con puré de roquefort y peras, en su misma salsa

SOPAS

AGUADITO DE PESCADO S/. 44.00 Tradicional sopa de pescado y culantro, vino blanco y ají amarillo

PARIHUELA DE MARISCOS $\,$ S/. $45.00\,$ Sopón de tomate, fondo de cangrejo y pulpo, conchas, calamar y langostinos

CHUPE DE CAMARONES S/. 60.00 Tradicional sopa del sur del Perú con fondo de camarones, leche, arroz y colas de camarón

POSTRES

Costo por cubierto S/. 8
Impuesto incluido / Tax included

CHEESECAKE DE ÓREO S/. 21.00

TORTA DE TRES LECHES S/. 19.00

MOUSSE DE LUCUMA CON CHOCOLATE S/. 20.00

MOUSSE DE CHIRIMOYA S/. 21.00

PIE DE LIMÓN S/. 19.00

TURRÓN DE CHOCOLATE CON HELADO S/. 21.00

TOCINILLO DEL CIELO S/.18.00

TARTA DE MANZANA Y PECANAS CON HELADO S/.21.00

SUSPIRO A LA LIMEÑA S/.17.00