

Pecado original

Aquí en el Perú, la tentación se disfraza de cebiche tradicional. Entiéndase pescado fresco, buen limón, cebolla roja viva y un punto de ají.

El acompañamiento, lechuga, choclo y camote glaseado, otorga sin penitencia el perdón.

Cebiche de lenguado o corvina

Cebiche de lenguado o corvina con pulpo

Cebiche mixto con lenguado o corvina

Tiradito de lenguado clásico

Tiradito de lenguado con crema de ají amarillo

Tiradito de lenguado 1/2 - 1/2 (clásico y ají amarillo)

Cebiches o tiraditos con pescado del día

Virtudes capitales

Dícese de aquellas siete cualidades con las que se combate al pecado.

DILIGENCIA: Cebiche Mandela

Dados de atún y conchas negras -todos ellos orgullosos de su color- trabajan

diligentemente entre jugos cítricos, cebollas, apio y toque de ajíes.

GENEROSIDAD: Cebiche Capital 3 x 3

Tres pescados: Salmón, atún y lenguado invitan a ácida fiesta a tres cebollas:

blanca, roja y china; y a los tres ajíes: amarillo, limo y rocoto.

(Puede pedirlo también con la combinación de salmón, atún y pesca del día)

PACIENCIA: Cebiche Gandhi

Entrometidos curry, durazno y mango chutney causan la ira de langostinos, calamares y pescado del día. Cebollas y champiñones ponen el toque de paciencia.

CASATIDAD: Tiradito nipón de salmón

Usando técnicas orientales láminas de salmón logran mantener sus votos de castidad.

Limón, ají limo, shoyu y menjunjes nipones calman sus calores.

TEMPLANZA: Tiradito de atún

El temple del atún queda manifiesto al dejarse bañar por golosa salsa mestiza

de miel de abeja, naranja y ostión. Champiñones y espárragos acompañan.

CARIDAD: Tiradito Calcuta

La caridad del blanco pescado en salsa de ají amarillo es digna de envidia.

Salsa de cashews se rinde a sus pies inmediatamente.

HUMILDAD: "Cebiche" tibetano

Humildes langostinos, calamares, pulpos y conchas se encuentran en meditación.

Mango verde, cashews, hierbas, jugos cítricos y condimentos orientales, los protegen.

Pecaítos fríos

Pulpo al olivo

Delicadas láminas de pulpo se bañan en aceite de oliva y dúo de salsas.

Conchitas a la chalaca (4u)

Conchitas que llegaron vivas esta mañana, son tan "vivas" que se desnudan para seducir

a cebollas, arvejas, tomates y champiñones. Toque de limón y ají no pueden faltar.

Conchitas thai (6u)

Conchitas indefensas se camuflan entre mangos, hierbas y salsa thai.

Causa de camarones

Papa ayacuchana intenta controlar a lujuriosos camarones llegados de Ocoña.

Cama de mayonesa de coral soporta la afrenta. Palta y huevito son simples notarios.

(También puede pedirla de langostinos)

Causa con pulpo a la parrilla

Este sí es el matrimonio perfecto. La causa es un plato de bandera nacional y el pulpo iracundo a la parrilla representa a la casa. Flores sellan la unión.

Pecaítos a la parrilla

SANTA IRA: Pulpo a la parrilla

Pulpo adulto, utiliza la ira que le produce estar en las brasas para combatir el mal.

El pecado convertido en virtud va con mantequilla aromática y puré de espárragos.

LUJURIA FREUDIANA: Calamares a la parrilla

Ardientes cefalopoditas no se cansan de jugar en la parrilla.

Sábana de aderezo de anticucho y chimichurri andino, los encubren.

MARISCOS A LA PARRILLA

Pulpos, calamares y langostinos, marinados en ají amarillo y vino blanco, terminan en la parrilla por bandidos. Chimichurri de algas acompaña.

Pecaítos calientes
Conchitas a la parmesana (4u)

Si bien llevan apellido italiano, su pecado es tan peruano como el cebiche.
Conchitas gratinadas con mantequilla, queso parmesano y secretos de la casa.

SENTIMIENTO DE CULPA: Colas de camarón

Ya sea al aderezo de anticucho, al vino blanco o salteadas en aceite de oliva, el pecado siempre trae cola. En veda la culpa es mayor.
(También puede pedirlo de langostinos)

Wantanes Capitales

Celosos wantanes no permiten que cebiche de mariscos vea la luz.
Cálida crema de ají amarillo los seduce logrando que estos, puedan abrirse.

Tequeños Capitales

Repletos de puro langostino holgazanean en cálidos aceites vegetales.

Salsa oriental con secretos de la casa es la mejor compañía.

Tequeños de pulpa de cangrejo

Protegidos por la masa de wantan, pulpa de cangrejo, queso crema y verduritas, viven en contubernio. Dúo de salsas cítricas, lima y limón, les harán el pare.

Uñas de cangrejo

Las fuertes y musculosas uñas del cangrejo no fueron lo suficientemente aguerridas para liberarse de las redes. Este plato exige no usar cubierto.

Pescados líquidos
Si desea los chupes sin coral, háganoslo saber.

Chupe de camarones

Puras colitas de camarón nadando en un concentrado de coral. Arroz reventado, papa amarilla y huevo escalfado, son espectadores de este atrevimiento
También puede ser de langostinos.

Chupe de pescado del día

Mismo concentrado y mismos espectadores, sólo que el nadador es un pescado.
Puede pedirlo también de lenguado o corvina.

Chilcano de pescado del día

Láminas de pescado yacen en el fondo de un concentrado de "huesos marinos".

Culantro y cebollita china dan aroma. Sale con papa y arroz o sin ellos, como guste.

Sudado de chita

Filete de chita con piel o sin ella, agarra cuerpo en la plancha para terminar de sudar en potente sauna marino. Arroz es indispensable para terminar el caldito.

Puede pedirlo también con pesca del día, lenguado o corvina.

Nuestros pecados

IRA: "Asado" de chita

Iracundo filete de chita a la parrilla hace puré a la zanahoria y sollozar a yucas cremosas. Su rabia proviene de la salsa de pimienta rosada.

SOBERBIA: Atún en costra de semillas

Vanidoso atún a la plancha se adorna con chía, linaza, y girasol.

Pesto Thai lo sofisticada y salteado de papitas nativas y verduras bb, lo humaniza.

GULA: Fettuccine con mariscos en salsa de rocoto

Golosa salsa de rocoto no se satisface con sólo darle sabor al fettuccine, además atrapa en su glotonería, a langostinos, conchas, pulpos y calamares.

LUJURIA: Paiche "Hot"

Paiche macera sus ganas en aceites selváticos, mientras bolas de tacacho de plátano con quinua y cecina lo seducen. Ensalada de chonta, coco, cocona y ají charapita va de voyeur.

ENVIDIA: Fideúa de mariscos en tinta de calamar

Cabellos de angel causan la envidia de langostinos y calamares que sin reparo, los tiñen de su tinta. Sobores peruanos recrean este plato.

AVARICIA: Pescado Rockefeller

Pescados enrollados y apanados atesoran en sus entrañas, mantequilla aromatizada. Picante de zucchini quiere hacer de banquero. Arroz con choclo completa la aventura.

PEREZA: Salmón congresal

Al salmón congresal no le avergüenza pasarse el día sobre cama de quinua con cecina. Ensalada de vainitas bb, tomates cherry, cebollas y mandarinas, lo abanica.

Pecados italianos

Risotto de camarones

(Puede pedirlo también de langostinos o mariscos)

Fettuccine con langostinos y calamares en crema de tomillo.

Pecados comunes

Chaufa de mariscos

Arroz con mariscos

Filete de chita a lo macho

(También puede pedirse con pescado del día, lenguado o corvina)

Tacu Tacu de pallares

Pallares y arroces se unen para defenderse de los invasores que usted elija.

Langostinos / camarones / mariscos / pescado del día / lenguado o corvina.

Saltado de la casa

Calamares, conchas, langostinos y pescado del día empanizado en tradicional saltado.

(También puede pedirlo con sólo chita)

Chicharrones

Cometieron muchos pecados en su vida y su infierno fue el perol.
De pescado del día / Mixto con pescado del día / mixto con lenguado o corvina / de calamar / de lenguado o corvina.

Langosta a la parrilla

Jalea de la casa

Pecados Enteros:

Chita al perol.

Chita al perol a lo macho

Pescado del día al perol

Pescado del día a lo macho

Filetes

Charella, Cachema, Paiche, Atún, Salmón, Chita, Lenguado, Corvina y Pez espada

Preparaciones [Filetes]

Se las puede sumar a su filete a la parrilla si desea. .

Salsa al ajo

Salsa a la menier

Salsa a la menier con crema y alcaparras

Pesto Thai (curry, hierba luisa, albahaca, culantro y leche de coco)

Guarniciones

Se las puede sumar a su filete a la parrilla si desea.

Arroz con choclo - Legumbres salteadas - Papa dorada - Papa frita - Yuca frita

Legumbres a la parrilla - Salteado de papas bb con verduras bb

Puré de papa - Tacu tacu de pallares

Ensalada de garbanzos

Risotto de champiñones - Risotto de legumbres

Ensalada de quinua con cecina

Ensalada clásica: Lechuga, tomate, palta, palmitos

Ensalada griega: Lechuga, cebolla, aceitunas, queso fresco y tomates cherrys

Ensalada del huerto: Hojas verdes, poro, pimiento, choclo bebe, semillas de girasol

Galería

LAS TENTACIONES

Piqueos y Entradas

Platos de Fondo

Especiales sin pescado

Postres

SÍGUENOS

Celiaco Intolerante a la lactosa Vegetariano Vegano

Sin pescado concebido

Para los que no conciben el pescado ni nada que provenga de nuestro rico mar.

Pecados de la carne

Entraña Angus a la parrilla

Recién llegada de los United, Entraña Angus viene con legumbres a la parrilla.

Lomo saltado

Pecados vegetarianos

Cebiche de champiñones

Pasta de zucchini

Zucchini hecho pasta con puré de cashews y pesto thai.

Ensaladas

Clásica

Lechuga, tomate, palta, palmitos

Griega

Lechuga, cebolla, aceitunas, queso fresco y tomates cherrys

Del Huerto

Hojas verdes, poro, pimiento, choclo bebe, almendras, semillas de girasol y cebolla seca.

Los imperdonables

Son siete los pecados capitales y no tienen perdón, salvo el que usted inconscientemente, les otorgue.

Soufflé de chocolate

Helado de vainilla artesanal no puede evitar derretirse ante iracundo chocolate (70% cacao) hecho soufflé.

Tarta de lúcuma

Protegida por capa de chocolate y galleta de almendra, soberbia tarta de lúcuma y queso crema, no pasa desapercibida.

Mousse de chirimoya

Atrevida chirimoya adornada con pecanas, buscó novio francés en internet. Ácidas amigas, toronja, naranja y mandarina la quieren atrasar.

Rollos de cheese cake de maracuyá

Avariciosos rollos acaramelados guardan todo el cheese cake de maracuyá que pueden. Trío de leches los hace resbalar.

Pye de frutos secos

Golosas almendras, pecanas y castañas se juntan en pecaminoso pye. Helado de vainilla artesanal también quiere pecar.

Trio de suspiros

Suspiros clásico, de lúcuma y de maíz morado, cualquiera, nos deja en un trance perezoso.

Merengue al oporto nos vuelve a la realidad.

Creme brule de arroz con leche

Envidioso y osado creme brule, atrae a coco rallado y clásico arroz con leche. Helado de coco artesanal complementa.

Mousse vegano de chocolate

Para los que se cuidan del pecado este es el postre inmaculado. Vegano de nacimiento, el chocolate, va sobre galleta de pecanas y salsa de moras.