**SOPAS**

**Chupe de camarones $10.100.-**

Camarones, papa amarilla, choclo, queso, arroz y leche acompañada de un huevo escalfado

**Chupe de pescado $11.300.-**

Filete de pescado en trozos, papa amarilla, choclo, queso y leche acompañada de un huevo escalfado

**Parihuela $10.900.-**

Sopa a base de pescado, calamares, pulpitos, mejillones y especias

**Dieta de pollo $7.900.-**

Trozos de pechuga de pollo cocida con verduras, papa amarilla y fideos cabello de ángel

**ENTRADAS APERITIVOS**

**Yucas fritas con salsa a la Huancaína $7.500.-**

**Causa limeña rellena con Atún $7.200.-**

Puré de papas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, atún y mayonesa

**Causa limeña rellena con Camarones $8.800.-**

Puré de papas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, camarones y mayonesa

**Causa limeña rellena de Pollo en Salsa Huancaína $7.900.-**

Puré de papas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, pollo y mayonesa bañado en salsa Huancaína

**Ocopa $7.800.-**

Papas Cocidas bañadas en suave salsa de leche, galletas, maní, queso fresco y huacatay

**Papas a la Huancaína $5.500.-**

Papas cocidas bañadas con una salsa de leche, galletas, maní, queso fresco y un punto de ají amarillo

**Leche de tigre $7.200.-**

**Leche de pantera $7.200.-**

**PESCADOS**

**Ceviche de pescado $10.100.-**

Delicados trozos de pescados en cubos marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano

**Ceviche mixto $11.500.-**

Mixtura de mariscos y pescados previamente cocidos marinados en jugo de limón de pica, punto de ají, cebolla corte pluma y especias

**Ceviche mixto especial $12.900.-**

Mixtura de mariscos y pescados previamente cocidos marinados en su jugo de limón de pica, punto de ají, cebolla corte pluma y especias acompañado con yuca y choclo peruano

**Trio de ceviche (3 pax) $22.100.-**

Marisco de corvina y de salmón servidos con camote, choclo, cebolla morada y canchita

**Pescado en salsa andina $10.500.-**

Filete de pescado relleno con alcachofas, queso fresco y espinacas, cocido al vapor y bañado en salsa de alcachofas acompañado con arroz con choclo

**Pescado en salsa de camarones $11.300.-**

Filete de pescado a la plancha bañado con una suave y deliciosa salsa de colitas de camarones acompañados con arroz

**Pescado con salsa de ostiones y camarones $11.500.-**

Pescado a la plancha bañado con una deliciosa salsa de ostiones, camarones y un punto de vino blanco al romero, acompañado con arroz y choclo

**Pescado con mariscos a la criolla $11.000.-**

Filete de pescado a la plancha bañado con una suave salsa de calamares, ostiones, pulpo, camarones un punto de ají y crema de leche al mejor estilo del chef, acompañado de arroz y choclo

**Jalea mixta especial (3 pax) $22.000.-**

Contundentes y sabrosos trozos de pescado y mariscos fritos acompañado con sarza criolla, choclo peruano, yucas fritas y salsa tártara

**1/2 Jalea mixta especial $14.100.-**

**Chicharrón de pescado $10.100.-**

Trozos de pescado frito servidos con papas doradas y sarza criolla

**PESCADOS**

**Dúo Marino $12.100.-**

Filete de corvina y salmón a la plancha, con un toque de coñac bañados en salsa de rocoto con panaché de verduras

**Pescado a lo macho 12.900.-**

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos al vino blanco con punto de ají, acompañado de arroz blanco

**Pescado a la chorrillana $10.200.-**

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa a base de vino blanco, trozos de cebolla y tomate

**Pescado al estilo encuentro del CHAVÍN $10.800.-**

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa a base de huacatay y cerveza, con guarnición de pimientos, champiñones y zapallitos italianos salteados

**Sudado de pescado $10.500.-**

Trozo de filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate, pimienta negra y especias en su caldo con guarnición de arroz blanco.

**Salmón al estilo CHAVÍN $10.100.-**

Filete de salmón a la plancha bañado en salsa blanca con mariscos, champiñones y punto de vino blanco aromatizado al romero

**Salmón Oriental $10.200.-**

Filete de salmón a la plancha con deliciosa salsa oriental, verduras salsa de soya y semillas de sésamo

**MARISCOS**

**Camarones ecuatorianos al estilo del chef $11.100.-**

Camarones envueltos con filetitos de pollo a la plancha bañados con una deliciosa salsa oriental, acompañados con arroz con choclo a la crema

**Chicharrón de calamar $10.800.-**

Aros de calamares fritos servidos con papas doradas y sarza criolla

**Picante de Mariscos $10.500.-**

Mixtura de mariscos cocidos en un guiso con crema caliente y un punto de ají, con guarnición de arroz blanco

**Pescado en salsa de mariscos $10.000.-**

Filete de pescado a la plancha bañado con una suave salsa de mariscos con punto de crema y guarnición de arroz blanco

**Tacu tacu con Mariscos $11.800.-**

Mezcla de porotos y arroz a la sartén con salsa especial de mariscos

**Cau cau de mariscos $10.500.-**

Guiso de mariscos con verduras y papas cocidas, aromatizado con hierba buena y palillo

**Arroz con mariscos $10.800.-**

Arroz a las especias salteado con mariscos, guisantes y choclo desgranado

**Picante de camarones $11.100.-**

Camarones cocidos en un guiso con crema caliente y un punto de ají con guarnición de arroz blanco

**Tallarín saltado de mariscos $10.100.-**

Fideos saltados con camarones, calamar y ostiones en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

**Arroz Chaufa de mariscos $10.900.-**

Arroz a las especias orientales salteado con mixtura de mariscos en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes de dragón en salsa de soya

**CARNES**

**Lomo saltado $10.800.-**

Trozos de lomo liso salteado en cebolla, tomate y especias con acompañamiento de arroz y papas fritas

**Pollo saltado $9.100.-**

Trozos de Pollo salteado en cebolla, tomate y especias con acompañamiento de arroz y papas fritas

**Tallarines saltados tres sabores $11.800.-**

Fideos saltados con trozos de pollo, vacuno y camarones en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

**Chicharrón de pollo $9.100.-**

Filete de pollo fritos servidos con sarza criolla y papas fritas

**Milanesa de carne $9.800.-**

Filete de lomo liso apanado a la plancha + Papas fritas y ensaladas

**Seco de vacuno $10.100.-**

Trozos de vacuno a la cacerola con salsa a base de cerveza, cilantro y especias, servidos con frijoles y arroz

**Lomo a lo Macho $20.100.-**

Al estilo Chavín, mar y tierra

**Pollo a la chiclayana $11.200.-**

Pechuga de pollo rellena con espinacas, queso fresco y champiñones, acompañado de guarniciones de arroz verde al cilantro

**Arroz chaufa de carne $10.800.-**

Arroz a las especias orientales salteado con carne de vacuno en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes dragón en salsa de soya

**Arroz chaufa con pollo $9.400.-**

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

**Arroz chaufa 3 sabores $11.800.-**

Arroz a las especias orientales salteado con pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes de dragón en salsa de soya

**Tallarines saltados con pollo $9.100.-**

Fideos saltados con trozos de pollo en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

**CARNES**

**Tallarines saltados con carne $10.900.-**

Fideos saltados con carne de vacuno en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

**Tallarines Salteados de Verduras $8.300.-**

Champiñones, Cebolla Morada, Zapallo italiano, Tomate y especias en base de Salsa de Ostiones y sillao

**Tallarines Saltados a la Huancaína $10.900.-**

Tallarines con salsa a la huancaína con trozos de lomo liso salteado en cebolla, tomate y especias

**Tallarines a la Huancaína $11.200.-**

Deliciosa salsa a base de Ají Amarillo y queso fresco acompañado de Lomo Liso

**Ají de gallina $9.100.-**

Pechuga de pollo deshilachada en crema de leche caliente con nueces y ají, acompañada con una porción de arroz blanco

**Salpicón de pollo $7.300.-**

Ensalada fría base de lechuga, tomate, zanahoria, papas cocidas, arvejas, trozos de pechuga de pollo, palta y vinagreta

**Tacu tacu con lomo liso $10.500.-**

Mezcla de porotos y arroz a la sartén, acompañada de filete de vacuno y huevos fritos montados

**Tacu tacu con Lomo saltado $10.500.-**

Mezcla de porotos y arroz a la sartén, acompañado de un saltado de trozos de lomo liso en cebolla, tomate y especias

**Lomo liso al pisco peruano $11.900.-**

Lomo liso a la plancha con especias bañada en salsa especial con pisco peruano y risotto verde

**Lomo en salsa olivar $10.700.-**

Lomo liso a la plancha con especias bañada en salsa de olivo acompañado con guarnición de arroz con choclo

**Filete de vacuno en salsa de camarones y ostiones $11.500.-**

Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa de camarones, ostiones y estragón acompañado con arroz y choclo

**POLLOS A LAS BRASAS**

**1/4 Pollo $8.900.-**

Papas fritas + ensaladas + ají y cremas

**1/2 Pollo $10.900.-**

Papas fritas + ensaladas + ají y cremas

**1 Pollo $21.000.-**

Papas fritas + ensaladas + ají y cremas

**Salchipollo $6.800.-**

1/8 Pollo + Papas fritas + vienesas + ensaladas + ají y cremas

**SalchiPapas $5.800.-**

Papas Fritas + Vienesas + Ají + Cremas y Ensalada

**Suprema de pollo $8.600.-**

Filete de Pollo apanado a la plancha + Papas fritas + ensaladas

**Pollo a la plancha $7.800.-**

Agregado a elección (Arroz, papas fritas o ensalada)

**GUARNICIONES**

**Arroz blanco $2.000.-**

**Arroz con choclo peruano $3.000.-**

**Papas fritas chica $3.000.-**

**Papas fritas grandes $6.000.-**

**Papas salteadas $3.500.-**

**Cancha paccho $2.700.-**

**Camote cocido $2.700.-**

**Choclo peruano $3.200.-**

**Panaché de verduras $3.500.-**

**POSTRES**

**Suspiro limeño $5.600.-**

**Crema volteada $4.200.-**

**Copa helado 3 sabores $4.800.-**

**Copa Helado simple $2.500.-**

**BEBIDAS**

**Inka kola 1500 cc. $4.000.-**

**Inka kola 500 cc. $2.500.-**

**Coca Cola 1 1/4 litro $3.000.-**

**Pepsi 1000 cc $2.000.-**

**Coca Cola / Fanta / Sprite Lata $2.000.-**

**Coca Cola / Fanta / Sprite 237cc. $1.300.-**

**Vital 350 cc. $1.800.-**

**Néctar 350 cc. $1.800.-**

**JUGOS NATURALES e INFUSIONES**

**Chirimoya - Mango - Maracuyá - Papaya - Frutilla - Menta Limón - Piña -Limonada** (según disponibilidad) **$3.000.-**

**Nescafé - Té - Té de hierbas $1.000.-**

**IMPORTANTE: Los precios mostrados a continuación son únicamente referenciales y pueden variar según la demanda de algunos productos. Considérelos solo como información orientativa.**