

PISCOS



Capitán



Pisco Sunrise



Sol y Sombra



Mojito de Pisco



Chilcano Clásico



Chilcano Oriental

MENÚ

PISCOS

| | |
|---------------------|--------|
| Pisco Sour | \$6.00 |
| Pisco Sour Catedral | \$8.00 |
| Capitán: | \$6.00 |
| Pisco RJ: | \$6.00 |
| Maracuyá Sour: | \$6.00 |
| Chilcanos: | \$6.00 |
| Pisco Sunrise: | \$6.00 |
| Pisco Sol y Sombra | \$6.00 |

BEBIDAS FRIAS

| | |
|------------------------|----------------------|
| San Pellegrino 600 ml: | \$4.00 |
| Chicha Morada: | \$2.50 |
| Frozen de Frutas: | \$3.50 |
| Gaseosas: | \$2.00 |
| Vaso de Sangría: | \$7.00 |
| Jarra de Sangría: | \$25.00 |
| Cervezas Nacionales: | \$2.50 |
| Micheladas: | \$3.50 |
| Cervezas Importadas: | \$3.50/\$4.50/\$7.00 |

LOS PIQUEOS

PIQUEO MARINO FRIO

\$29.85

Ceviche de Curvina, Tiradito al Ají Amarillo, Pulpo al Olivo, Causa Rellena de Camarones

PIQUEO MARINO CALIENTE

\$29.85

Conchitas a la Parmesana, Pulpo Anticuchado, Chicharrón de Calamar, Curvina al Panko

PIQUEO DE TIRADITOS

\$29.85

Tiradito de Curvina, Tiradito al Ají Amarillo, Tiradito Nikkei, Tiradito al Maracuyá



› Piqueo marino frío

› Piqueo marino caliente



NOTA: Por la combinación de platos en los piqueos su elaboración requiere más tiempo.

LOS CEVICHE

CEVICHE DE CURVINA

\$8.95 / \$15.85

Siempre fresco y a la manera más ortodoxa. Curvina, limón, ají, cebolla y cilantro.

CEVICHE MIXTO

\$9.95 / \$16.85

Curvina, camarones y calamar en una deliciosa leche de tigre.

CEVICHE NORTEÑO

\$9.95

Pescado fresco, pulpo y conchas negras.



LOS TIRADITOS

TIRADITO DE CURVINA

\$8.85 / \$15.85

El clásico. Tiras de curvina en doble leche de tigre.

TIRADITO AL AJI AMARILLO

\$8.85

Leche de tigre con textura cremosa al emulsionarla con aceite de olivo.

TIRADITO AL MARACUYA

\$8.85

Sustituimos al limón por el maracuyá. Un poco más dulce pero delicioso.

TIRADITO CRIOLLO

\$8.85

Láminas delgadas bañadas por limón, tropezos de ajo, ají amarillo, perejil y aceite de olivo.

TIRADITO NIKKEI

\$8.85

Con influencia japonesa, pero sin perder su carácter criollo. Con ají panka, aceite de ajonjolí, salsa de ostión y cebollines.

LAS CAUSAS



CAUSA VERDE CON SALMON

\$13.85

Con el color y el aroma de la albahaca con un delicado tartare de salmón y crocantes de camote.

CAUSA RELLENA DE CAMARONES

\$8.65

Camaroncillos al vapor en una suave mayonesa casera.

CAUSA RELLENA DE POLLO

\$7.65

Ensaladilla de pollo con pimiento, cebolla, apio, perejil y mayonesa.

CAUSA RELLENA DE PULPO AL OLIVO

\$9.65

Perfecta combinación de la causa limeña y pulpo en salsa de aceitunas de botija y aguacate.

LAS ENSALADAS



ENSALADA DE LA CASA

\$7.50

Clásica de lechugas, aguacate, tomate, plamitos, zanahoria, aceitunas y pollo a la plancha, con vinagreta tradicional.

TUNA SALAD (Sujeto a disponibilidad)

\$12.85

Sashimi de atún, frescas lechugas, aguacate, semillas de ajonjolí y nuestra rica salsa de limón, jengibre, miel y salsa de ostión.

TABUHLE DE QUINUA

\$7.85

Quinoa graneada, tomate, cebolla, apio, perejil y hierbabuena con limón y aceite de oliva.

SOLTERITO

\$8.85

Choclo, tomate, cebolla, aceitunas de botija, albahaca, queso fresco, limón y aceite de oliva.

LOS COCTELES

COCTEL DE CAMARONES

\$9.85

En una cremosa base de aguacate con yogurt, comino y limón, tiernas colitas de camarones se complementan con cebolla, tomate, aceitunas, perejil y aceite de olivo virgen extra.

COCTEL DE PULPO

\$12.65

Suave y tierno pulpo reposa entre palmitos, aceitunas Kalamata, tomate, cebolla y albahaca, dejándose acariciar por aceite de olivo y gotas de limón.

PULPO AL OLIVO

\$12.65

El inconfundible sabor y color de las aceitunas de botija peruanas en una mayonesa enriquecida con parmesano y nueces. El pulpo aporta equilibrio a este matrimonio exitoso.

LAS ENTRADAS CALIENTES



CONCHITAS A LA PARRILLA

\$10.85

Conchas de abanico (scallops) a la parrilla en su propia concha con mantequilla de limón, salsa soya y ajo crocante.

TOSTONES NICARAGUENSES

\$6.95

Crocantes medallones de plátano verde fritos, con queso frito, costillas ahumadas y cebolla curtida.

CONCHITAS A LA PARMESANA

\$10.85

Conchas de abanico (scallops) gratinadas en su concha con mantequilla, vino blanco, crema y queso parmesano.

ANTICUCHOS DE CORAZON (Sujetos a disponibilidad)

\$7.85

Corazón de res marinado con ají panka, ajos, vinagre y especias. Cocidos en la plancha y acompañado de papas doradas.

CHICHARRONES DE MARISCOS

LOS CHICHARRONES DE MARISCOS

Fritos, crocantes por fuera y tiernos por dentro. Acompañados con tostadas de plátano, salsa criolla de cebollas y tártara.

CHICHARRON DE CURVINA

\$7.95

CHICHARRON DE CALAMAR

\$8.95

CHICHARRON MIXTO

\$8.95

LAS SOPAS

CHUPE DE CAMARONES

\$13.85

Delicioso caldo concentrado de camarones con aderezo criollo de ají mirasol, con arroz, papa, arveja, trocitos de queso, huevo y un toque de leche.

PARIHUELA

\$13.85

Mariscada resucitadora tradicional de los pescadores, con pescado, camarones, calamar y mejillones.



LOS PESCADOS

SALMON A LA ALGORROBINA

\$19.85

Salmón a la plancha con salsa de miel de algarrobina y naranja. Puré de papas y vegetales salteados.

SALMON EN TOMATES CONFITADOS

\$19.85

Filete de salmón cocido en una salsa a base de tomates confitados, coronado con crocantes de puerro y acompañado de marmahon.

ATUN EN SALSA DE OSTION

\$21.50

Sellado al ajonjolí y pimienta, vegetales salteados y salsa fría de ostión, jengibre, miel y limón.

ROBALO CON VEGETALES

\$15.70

Cocción perfecta y vegetales en juliana salteados al wok, aceite de hierbas y balsámico reducido.

ROBALO EN SALSA DE CAMARON

\$16.50

Camaroncillos salteados en una rica salsa de camarones a la crema sobre el filete a la plancha.

ROBALO A LA MEDITERRANEA

\$15.70

Cocido a fuego lento en vino blanco y aceite de oliva, con ajos, anchoas, alcaparras y aceitunas.

CURVINA A LA VERONICA

\$15.70

Nuestra celebrada salsa de uvas verdes, Chardonnay y crema.

CURVINA RJ

\$17.50

El pescado cubierto por una rica salsa de mariscos en crema y champagna. En honor a mi hijo Roberto José.

CURVINA CON QUINUA Y RISOTTO A LA HUANCAINA 30 min ***\$19.85***

El filete de curvina braseado con una corteza crocante de quinua y un cremoso risotto con salsa huancaína y parmesano.

ROBALO CON RISOTTO DE QUESO AZUL 30 min

\$19.85

El filete asado a la sartén con risotto al queso azul, con champiñones y pasas rubias.

CURVINA ALCAPARRADA

\$15.75

Jugoso filete de curvina braseado con una salsa fría de alcaparras, anchoas, limón y aceite de oliva.

LOS MARISCOS



SALTADO DE MARISCOS

\$19.85

Salteados al estilo oriental con cebolla, tomate, cilantro y salsa soya. Con papas fritas y arroz.

GRATINADO DE MARISCOS

\$19.85

Nuestro plato estrella. Mezcla de mariscos en salsa de vino blanco, quesos, ajíes hechos al horno.

CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJO Y ROMERO

\$19.85

Cocidos a fuego lento en sus propios jugos y aceite de oliva.

CALAMARES RELLENOS

\$19.85

Rechonchos cefalópodos rellenos de camarones, arroz, queso, champiñones y pimientos, reposan sobre una cama de vegetales y salsa de anchoas.

LOS ARROCES

ARROZ CON MARISCOS LIMEÑO

\$15.70

Clásico, cocido en un concentrado de mariscos, aderezo criollo de tomates y coronado con queso parmesano.

CHAUFA DE MARISCOS

\$15.70

Arroz frito con sabores orientales y sazón criolla con mariscos, jengibre, pimientos, cebollines, tortilla de huevo, salsa soya y aceite de ajonjolí.

ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA 30 min

\$21.85

Risotto con el aderezo criollo con mucho cilantro y ají amarillo. Una deliciosa pechuga jugosa y con piel crocante y una pierna confitada.

LAS PLANCHAS

PLANCHA DE PULPOS

\$21.85

Suave y crocante, con ajíes, ajo asado, especias y aceite de oliva. Con papas doradas.

PLANCHA DE MARISCOS Y ANTICUCHADOS

\$19.85

Con el aderezo tradicional de los anticuchos peruanos.

PLANCHA DE MARISCOS AL AJO

\$19.85

Mezcla de mariscos con aceite de oliva y ajo frito.



CARNES

LOMO SALTADO

\$16.50

Con influencia oriental, pero todo un ícono de la cocina criolla peruana. Lomo de aguja salteado al wok con tomate, cebolla y cilantro con salsa soya. Arroz y papas fritas.

SALTADO DE LA CASA

\$19.85

Lomo y camarones, con fondo de camarones y flambeado con pisco.

LOMO A LO MACHO

\$19.85

Salsa picante de mariscos con rocoto sobre el lomo de aguja.



LOMO CON DURMIENTES

\$19.85

Camarones al ajillo con jerez reposan plácidamente sobre el lomo de aguja y cubos de papas frita.

LOMO SOUBISSE

\$17.95

Abundantes cebollas caramelizadas y queso gruyere cubren el lomo y se gratinan en el horno.

LOMO A LAS CUATRO PIMIENTAS

\$17.95

Salsa de pimientas, crema y vino blanco. Uno de los clásicos de nuestra carta.

ENTRAÑA

\$17.85

Suave entraña a la parrilla con chalaca de aceitunas de botija.

POLLO SALTADO

\$14.85

Pechugas de pollo salteadas al wok con nuestra rica salsa de saltados, cebollas, tomates y cilantro. Papas fritas y arroz.

AJI DE GALLINA

\$14.85

Otro ícono de la cocina criolla. Gallina india desmenuzada en un cremoso guiso de ajíes, nueces, leche, pan y queso parmesano.

LECHON HORNEADO

\$17.85

Cerdito lechal de 21 días hecho al horno, con su salsa de jugos de cocción con mucho ajo.



Baklahva \$5.00

Banana Foster \$5.00

Mousse de Chocolate \$5.00



Suspiro Limeño \$5.00

Alfajor \$5.00

Mousse de Maracuyá \$5.00