

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE CLASICO DE SALMON <i>TRADICIONAL CEVICHE DE SALMON CON GUSTO REFRESCANTE, Y 5 INGREDIENTES, SALMÓN, LIMÓN, CEBOLLA, SAL Y AJÍ, Y EN LA PREPARACIÓN ESTÁ EL SECRETO DE NUESTRO CHEF.</i>	\$ 9,950
CARPACCIO DE SALMON <i>LAMINAS DE SALMON MARINADAS EN ACEITE OLIVA, LIMON, PIMIENTA, ALCAPARRAS, AJOS Y SAL AL GUSTO.</i>	\$ 12,000
CEVICHE PERU MILENARIO <i>MIX DE MARISCOS, PESCADO, CAMARONES ECUATORIANOS, CALAMARES, PULPO MARINADOS EN NUESTRA EXCLUSIVA RECETA A BASE DE LIMÓN, AJO, CILANTRO Y LECHE DE TIGRE.</i>	\$ 10,950
CEVICHE CLASICO DE PESCADO <i>TRADICIONAL CEVICHE DE SALMON CON GUSTO REFRESCANTE, Y CON LOS INGREDIENTES, PESCADO, LIMÓN, CEBOLLA, SAL Y AJÍ, Y EN LA PREPARACIÓN ESTÁ EL SECRETO DE NUESTRO CHEF.</i>	\$ 8,950
CEVICHE DE CHAMPIÑONES <i>TRADICIONAL CEVICHE DE CHAMPIÑONES CON GUSTO REFRESCANTE, Y CON LOS INGREDIENTES, CHAMPIÑONES DEL DIA , LIMÓN, CEBOLLA, SAL Y AJÍ.</i>	\$ 8.950
TIRADITO CON CREMA DE AJI AMARILLO <i>FILETE DE SALMON CORTADO EN FINAS LÁMINAS, MARINADO CON UNA SALSA CREMOSA DE AJI AMARILLO Y LIMON, CON EL SECRETO DE NUESTRO CHEF.</i>	\$ 12,000
TIRADITO DE SALMON AL NATURAL <i>FILETE DE SALMON CORTADO EN FINAS LÁMINAS, MARINADO CON LIMÓN, AJO, AJÍ Y LECHE DE TIGRE.</i>	\$ 9,950
TIRADITO DE SALMON CON CREMA DE ROCOTO <i>FILETE DE SALMON CORTADO EN FINAS LÁMINAS, MARINADO CON UNA SALSA CREMOSA DE ROCOTO Y LIMON, CON EL SECRETO DE NUESTRO CHEF.</i>	\$12,000
PULPO AL OLIVAR <i>FINAS LÁMINAS DE TIERNO PULPITO JUNIOR MARINADA CON SAUVIGNON BLANC Y LIMÓN ACOMPAÑADO DE CREMOSA SALSA DE ACEITUNAS.</i>	\$ 10,000
CAUSA DE CAMARON <i>DELICADA MASA DE PAPA AMARILLA EN PUNTO DE LIMÓN, LIGERA DE AJÍ Y RELLENA CON CAMARONES ECUATORIANOS Y MAYONESA, ACOMPAÑADA DE PALTA NATURAL.</i>	\$9.950
CAUSA DE POLLO <i>DELICADA MASA DE PAPA AMARILLA EN PUNTO DE LIMÓN, LIGERA DE AJÍ Y RELLENA CON PECHUGA DE POLLO DESMENUZADO Y MAYONESA, ACOMPAÑADA DE PALTA NATURAL.</i>	\$ 8,950
LECHE DE TIGRE	\$3,950

COCKTAIL DE CAMARON

CAMARONES ECUATORIANOS Y PALTA BAÑADO CON SALSA GOLF Y AROMATIZADO CON YOHNNIE WALKER

\$ 8,950

PAPAS A LA HUANCAINA

PAPAS COCIDAS NATIVAS DE LA ZONA BAÑADAS CON UNA SALSA DE AJI AMARILLO CREMOSO, INGREDIENTES, CEBOLLA, AJO, AJI, QUESO FRESCO, GALLETAS Y LECHE ENTERA

\$ 4,500

ENSALADA MIXTA

SURTIDO DE VERDURAS, LECHUGA, TOMATE, PALTA, APIO, SANAHORIA.

\$ 3,950

ENTRADAS CALIENTES

CROCANTES DE SALMON

SALMONES EN BASTONES MARINADAS, APANADAS Y FRITAS, ACOMPAÑADAS CON PAPAS GRILLE Y TOQUE DE ACEITE DE OLIVA Y CIBULET, CON EL SECRETO DE NUESTRO CHEF.

\$ 10,950

CHICHARON DE PESCADO

CORTADO EN TROSOS EN SECRETOS DEL CHEF APANADOS Y FRITOS ACOMPAÑADOS CON PAPAS FRITAS Y SALSA TARTARA

\$ 8,950

PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES

CON PAPITAS NATIVAS, SALTEADO A LA MANTEQUILLA DE COMINO Y PEREJIL

\$ 11,950

CHICHARRON DE POLLO

CORTADO EN DADOS MARINADO A NUESTRO ESTILO, APANADO Y FRITO, ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA.

\$ 8,950

CHICHARRON DE CAMARON

MARINADO A NUESTRO ESTILO, APANADO Y FRITO. ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS Y SALSA TÁRTARA.

\$ 10,000

CHICARRON DE CALAMAR

ARITOS DE CALAMAR MARINADOS CON EL SECRETO DEL CHEF, APANADOS Y FRITOS CON PAPAS FRITAS ACOMPAÑADOS CON UNA SALSA DE TARTARA.

\$ 8,950

JALEA MIXTA MILENARIO

SUCULENTOS CHICHARRONES DE MARISCOS CON LA CLÁSICA RECETA DE ANTAÑO DE NUESTRA ABUELA.

\$ 10,950

BOLITAS DE YUCAS RELLENAS DE QUESO

\$ 7,950

BROCHETAS DE POLLO

CEBOLLA, CHAMPIÑONES, MORRONES, MARINADAS CON SALSA ANTICUCHERA.

\$ 9,950

PAPA RELLENA LIMEÑA

CLASICA PREPARACION CON CARNE CEBOLLA AJI PANCA Y AJO, ORÉGANO, CON LOS SECRETOS DE NUESTRO CHEF.

\$ 7,950

YUCA S FRITAS

\$4,950

PLATOS DE FONDO

LOMO SALTADO <i>FILETE DE VACUNO SALTEADO CON TOMATE CEBOLLA Y SAZONADO CON SALSA DE SOYA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS CROCANTES Y ARROZ.</i>	\$ 9,950
TACU TACU CON FILETE SALTADO <i>FILETE SALTEADO CON TOMATE CEBOLLA Y SAZONADO CON SALSA DE SOYA, ACOMPAÑADO CON TACU TACU CRIOLLO.</i>	\$ 11,000
CARAPULCRA LIMEÑA <i>POTAJE INDIGENA MILENARIO PERUANA PREPARADO CON PAPA SECA SANCOCHADA Y GUISADA CON CARNES DE CERDO Y POLLO, AJO, AJI, MANI Y OTRAS ESPECIAS.</i>	\$ 11.950
CAUCAU A LA LIMEÑA <i>ES UNA TRADICION PERUANA MILENARIA POPULAR, ESTA PREPARADO CON MONDONGO COCIDO, AJI AMARILLO, PAPAS EN CUBOS Y ALBERJAS.</i>	\$ 12,000
MILANESA DE POLLO <i>PECHUGA DE POLLO MARINADAS APANADAS A LA PLANCHA, ACOMPAÑADAS CON PAPAS FRITAS Y TARTARA.</i>	\$ 8,950
AJÍ DE GALLINA <i>TRADICIONAL REPRESENTACIÓN LIMEÑA, PECHUGA DE GALLINA EN TROZOS Y CREMOSA SALSA DE AJÍ, QUESO Y NUECES. ACOMPAÑADO DE ARROZ.</i>	\$ 8,950
FILETE A LO POBRE <i>A LA PARRILLA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, HUEVO FRITO Y PLÁTANO FRITO.</i>	\$ 10,950
FILETE MAR Y TIERRA <i>A LA PARRILLA CUBIERTA CON SALSA DE MARISCOS CAMARÓN, CALAMAR Y PULPO ACOMPAÑADO DE ARROZ.</i>	\$ 11,950
FILETE A LA HUANCAINA <i>A LA PARRILLA, CAMARONES FLAMBEADOS AL PISCO ACHOLADO. ACOMPAÑADO DE ARROZ.</i>	\$ 10,950
SECO DE RES EN SALSA DE CILANTRO <i>DE VACUNO MARINADO CON SALSA DE CILANTRO Y AJÍES POR 48 HORAS, COCIDO EN SU PROPIO JUGO, A FUEGO LENTO ACOMPAÑADO DE UN SABROSO GUIZO DE FRIJOLES Y ARROZ.</i>	\$ 12,000
SALTADO VEGETARIANO <i>MIX DE VERDURAS SALTEADAS CON SOYA ACOMPAÑADO CON ARROZ Y PAPAS FRITAS.</i>	\$8,950
CHAUFA VEGETARIANO <i>ARROZ SALTEADO CON MIX DE VEGETALES Y TORTILLA DE HUEVO CEBOLLIN SOYA, SESAMO JENGIBRE Y LOS TOQUE DE CHEF,</i>	\$ 8.000
RISOTTO VEGETARIANO <i>ARROZ ARBÓREO RISOTADA AL NATURAL CON MIX DE VEGETALES CON QUESO PARMESA</i>	\$ 8,200
FETUCCINI A LA HUANCAINA CON LOMO SALTADO	\$12,000

DE NUESTRO MAR

PESCADO A LO MACHO <i>A LA PARRILLA CUBIERTA CON SALSA DE MARISCOS Y SALSA DE CAMARÓN, ACOMPAÑADO DE ARROZ.</i>	\$ 9,950
PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN <i>A LA PARRILLA CON CAMARONES BAÑADO CON SUCULENTA SALSA CORAL DE CAMARÓN EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO. GUARNICIÓN ARROZ CRIOLLO.</i>	\$ 9,950
PESCADO EN SALSA HUANCAINA, CAMARONES Y JAIBA <i>A LA PARRILLA CUBIERTA CON LA CLÁSICA SALSA A LA HUANCAÍNA CON CAMARONES Y JAIBA ACOMPAÑADO CON ARROZ BLANCO.</i>	\$ 11,950
PESCADO EN SALSA DE CILANTRO <i>A LA PLANCHA BAÑADO CON SALSA CILANTRO. GUARNICIÓN ARROZ CRIOLLO.</i>	\$ 8,750
SALMON EN SALSA DE TOMILLO <i>A LA PARRILLA BAÑADO EN SALSA QUESO PHILADELPHIA Y TOMILLO CON AROMAS A BRANDY, ACOMPAÑADO DE ARROZ AL OLIVAR.</i>	\$ 9,950
SALMON A LO MACHO <i>A LA PARRILLA CUBIERTA CON SALSA DE MARISCOS Y CORAL DE CAMARÓN. ACOMPAÑADO DE ARROZ.</i>	\$ 12,000
SALMON ALA PLANCHA <i>AGREGADO AL GUSTO.</i>	\$ 9,950
SALMON EN SALSA DE CAMARÓN <i>A LA PARRILLA CON CAMARONES BAÑADO CON SUCULENTA SALSA CORAL DE CAMARÓN EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO. GUARNICIÓN ARROZ CRIOLLO.</i>	\$ 10,950
FETUCINI CON SALSA DE ESPARRAGOS Y CAMARONES <i>PASTA FETUCINI CON SALSA DE ESPARRAGOS CON CAMARONES ECUATORIANOS Y QUESO.</i>	\$ 11,000
FETUCINI CON CAMARONES Y QUESO <i>PASTA FETUCINI CON SALSA DE CAMARON CREMOSO Y QUESO PARMESANO.</i>	\$ 9,950
RISOTTO CON SALSA DE CILANTRO Y ATUN <i>ATUN A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE UN RISOTTO DE ARROZ ARBÓREO GUISADO CON SALSA DE CILANTRO Y QUESO.</i>	\$ 12,950
ARROZ CON MARISCOS <i>ARROZ TRADICIONAL SALTEADO CON MIX DE MARISCOS AROMATISADOS CON SAUVIGNON 'BLANC CAMARON, CALAMAR, PULPO, MORRON, ALBERJAS Y QUESO.</i>	\$ 10,000
SALMON SALSA HUANCAINA CAMARONES Y JAIBA <i>SALMON ALA PLANCHA BAÑADAS CON LA SALSA HUANCAÍNA CAMARONES Y JAIBA ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.</i>	\$ 12,950

ARROZ CHAUFAS (POLLO Ò FILETE Ò MARISCOS) **\$ 9,950**
MARISCOS SURTIDOS, FILETE, POLLO Y ARROZ NORTEÑO SALTEADO AL WOK, PERFUMADO CON SALSA DE SOYA.

RISOTTO DE CAMARONES **\$ 9,950**
CAMARONES Y ARROZ ARBÓREO GUISADO CON SALSA CORAL DE CAMARÓN Y QUESO.

FETUCCINI I SALTADO (POLLO Ò FILETE Ò MARISCOS) **\$ 9,950**
TOMATE CEBOLLA Y FETUCCINI SALTEADOS AL WOK SAZONADOS CON SALSA DE SOYA ACEITE SÉSAMO Y OLIVA.

SOPAS

CHILCANO DE PESCADO **\$ 6,990**
CALDO CONCENTRADO DE PESCADO Y DE ESPINAZOS CON TROZOS DE PESCADOS COCIDOS CILANTRO Y JENGIBRE

CHUPE DE CAMARON **\$ 9,950**
TRADICIONAL SOPA PERUANA CON CONCENTRADO DE FONDO DE PESCADO Y LECHE GLORIA CON CAMARONES SELECCIONADOS Y HUEVO ESCALFADO.

PARIHUELA CON RECETA DE TIA CHABUCA **\$ 8,950**
SOPA MARISCOS CON CALDILLO DE PESCADO EN REDUCCIÓN DE SALSA MADRE.

SUDADO DE PESCADO **\$8,950**
AL VAPOR CON EL CONSOMÉ DE PESCADO DE CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO Y UN TOQUE SECRETO DEL CHEF Y CON UNA PORCIÓN DE ARROZ CASERO.

DIETA DE POLLO **\$ 8,300**
CONSOMÉ DE POLLO CON ZANAHORIA, FIDEOS Y TROZOS DE POLLO CON ALVERJA BEBE Y ORÉGANO.

CONSOME DE CARNE CON FILETE DE VACUNO **\$ 8,950**
CALDO CONCENTRADO CON FILETE DE VACUNO CON FIDEOS Y ORÉGANO Y LOS SECRETOS DE CHEF

GUARNICION

ARROZ BLANCO **\$1,650**

PORCION DE HUEVO FRITO **\$1,650**

PAPAS FRITAS **\$3,500**

SUGERENCIAS DEL CHEF FRIOS

CAUSA PULPO OLIVAR	\$ 12,950
<i>CAUSA DE PAPA ALIÑADO CON AJÍ AMARILLO, LIMÓN SAL RELLENO DE PALTA ACOMPAÑADO CON LÁMINAS DE PULPO AL OLIVO Y GALLETAS.</i>	
CEVICHE DE ATUN	\$ 12,950
<i>TRADICIONAL CEVICHE DE ATÚN CON GUSTO REFRESCANTE, Y 5 INGREDIENTES, ATÚN, LIMÓN, CEBOLLA, SAL Y AJÍ, PERO EN LA PREPARACIÓN ESTÁ EL SECRETO NUESTRO.</i>	
TARTAR DE ATUN	\$ 10,750
<i>PICADOS EN BRUNOISE CEBOLLA TOMATE PALTA AJO REVUELTOS CON ATÚN PICADO ALIÑADOS CON LIMÓN ACEITE OLIVA SAL Y EL SECRETO DEL CHEF.</i>	
TIRADITO MISTICO	\$ 12,000
<i>MEDALLÓN DE ATÚN SELLADA Y LAMINADOS BAÑADAS CON LECHE DE TIGRE ACOMPAÑADAS CON CHICHARRONES DE CALAMAR.</i>	
CAUSA DE PULPO	\$ 9,950
<i>DELICADA MASA DE PAPA AMARILLA EN PUNTO DE LIMÓN, LIGERA DE AJÍ Y RELLENA CON PULPO DEL NORTE Y SALSA DE ACEITUNA, ACOMPAÑADA DE PALTA NATURAL.</i>	
ENSALADA DE PULPO AL NATURAL	\$ 10,950
<i>LÁMINAS DE PULPO COCIDAS Y AROMATIZADAS CON SAUVIGNON BLANC LIMÓN Y AJO PICADO.</i>	
SOLTERITO DE ABAS BEBE	\$ 8,950
<i>ABAS BEBÉ CHOCLO COCIDAS, ROCOTO, QUESO FRESCO CEBOLLA MORADA, AJO PICADO MARINADO CON LIMÓN ACEITE OLIVA Y TOQUE DEL CHEF</i>	
CAUSA ACEVICHADA CON PULPO	\$ 12,950
<i>CLÁSICA PREPARACIÓN CAUSA DE PAPA Y CEVICHE TRADICIONAL DE PULPOS TIERNOS MARINADO CON LIMÓN SAL AJO PIMIENTA CILANTRO AJÍ</i>	
CEVICHE CARRETILLERO	\$ 14,950
<i>CLÁSICA PREPARACIÓN CEVICHE DE SALMÓN Y LOS CROCANTES ARITOS DE CALAMAR APANADOS Y FRITOS ACOMPAÑADOS DE PAPAS DORADAS CON MAÍZ TOSTADA</i>	
CAUSA ACEVICHADA CON SALMON A LA PALTA	\$ 14,590
<i>CLÁSICA PREPARACIÓN DE CEVICHE CON LOS INGREDIENTES TRADICIONALES SERVIDAS CON CAUSA</i>	
CEVICHE DE SALMON CAMARON	\$ 13,950

SUGERENCIAS DEL CHEF CALIENTES

SALMON MANGO CAMARON	\$ 12,950
<i>SALMON A LA PLANCHA BAÑADA CON SALSA DE MANGO Y CAMARONES ACOMPAÑADO CON UN RISOTTO VEGETARIANO.</i>	
SALMON A LA PALCHA CON VEGETALES SALTEADOS	\$ 12,950
<i>SON VEGETALES SALTEADOS EN MANTEQUILLA Y SAUVIGNON BLANC BAÑADAS SALSA DE CHAMPIÑONES.</i>	
ATUN EN SALSA DE PIMIENTA	\$ 12,950
<i>A LA PLANCHA. ACOMPAÑADO DE PURÉ PAPA AMARRILLA. AROMATIZADO CON ROMERO.</i>	
SALMON EN SALSA DE MARACUYA	\$ 11,950
<i>A LA PLANCHA, BAÑADO CON SALSA DE MARACUYÁ. ACOMPAÑADO CON RISOTTO DE VERDURAS Y PARMESANO.</i>	
RISOTTO MILENARIO	\$ 10,950
<i>RISOTTO DE VERDURAS CON QUESO PARMESANO CUBIERTO CON LOMO SALTADO.</i>	
FILETE A LA SALSA DE PIMIENTA	\$ 12,000
<i>A LA PLANCHA BAÑADO CON SALSA DE MI GLASE EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y PIMIENTA CHAMPIÑONES. ACOMPAÑADO DE PAPA FRITA CASERA.</i>	
DUO MARINO	\$ 13,950
<i>PIQUEO FRIO Y CALIENTE, CEBICHE MÁS EL PULPO A LA PARRILLA CON PAPAS DORADAS Y LECHE DE TIGRE.</i>	
FETUCCINI ALA HUANCAINA	\$ 11,950
<i>FETUCCINI CON LA SALSA A LA HUANCAÍNA ACOMPAÑADO DE LOMO SALTADO.</i>	
SALMON CON SALSA DE CHAPIÑONES	\$12,000
<i>SALMON A LA PLANCHA BAÑADOS CON SALSA D CHAMPIÑONES CON RISSOTO ALA HUANCAÍNA.</i>	
TIRADITO DE SALMON	\$ 9,950
<i>LÁMINAS DE SALMONES BAÑADOS CON LECHE DE TIGRE.</i>	
CAMARONES AL AJILLO	\$ 10,950
<i>ACOMPAÑADOS CON PAPAS DORADAS.</i>	
SALTEADO MIXTO ESPECIAL	\$14,950
<i>FILETE DE VACUNO, TROZOS DE POLLO, CAMARONES ECUATORIANOS SALTEADOS EN SALSA DE SOYA CON VERDURAS.</i>	
FETCINI AL PESTO CON FILETE	\$ 12,950
<i>FETUCCINI CON PESTO A BASE DE QUESO PARMESANO, AJO, AJÍ AMARILLO PERUANO Y LOS SECRETOS DEL CHEF.</i>	
ATUN CON RISSOTO AL PESTO	\$ 13,300
<i>FILETE DE ATÚN A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON RISOTTO AL PESTO, SERVIDO CON QUESO PARMESANO Y LOS TOQUES DEL CHEF.</i>	
ATUN A LA SALSA DE CHICHA MORADA	\$ 13,500
<i>ATÚN A LA PLANCHA CON REDUCCION DE CHICHA MORADA, RISOTO VEGETARIANO AROMATIZADO CON ROMERO, QUESO Y LOS SECRETOS DE NUESTRO CHEF.</i>	

TABLAS PERUANAS

TRILOGÍA DE CEVICHE

\$ 14,950

TRADICIONAL CEVICHE DE PESCADO MARINADO, CON LAS TRES SALSAS, ROCOTO, AJÍ AMARILLO Y SALSA DE CILANTRO, INGREDIENTES; LIMÓN, CEBOLLA, SAL Y AJÍ, PERO EN LA PREPARACIÓN ESTÁ EL SECRETO NUESTRO.

CAUSA TRES SABORES

\$ 15,500

DELICADA MASA DE PAPA AMARILLA EN PUNTO DE LIMÓN, LIGERA DE AJÍ Y RELLENA CON CAMARONES ECUATORIANOS Y MAYONESA, ACOMPAÑADA DE PALTA NATURAL, CON PULPO Y POLLO.

PIQUEO MILENARIO CALIENTES 05 VARIEDADES

\$ 25,950

PARA CINCO PERSONAS DISFRUTA DE NUESTROS PIQUEOS CHICHARON DE POLLO CON PAPAS FRITAS, CHAUFA DE POLLO, CHICHARON DE CAMARÓN CON PAPAS FRITAS, AJÍ DE GALLINA, EMPANADA DE CARNE.

PIQUEO MILENARIO FRIOS 05 VARIEDADES

\$ 25,950

PARA CINCO PERSONAS DISFRUTA DE NUESTROS PIQUEOS, PULPO AL OLIVO, CAUSITAS DE CAMARÓN, CEVICHE DE PESCADO, CHICHARON DE CALAMAR CON PAPAS FRITAS, TIRADITO DE PESCADO EN SALSA DE ROCOTO.

PIQUEO COSTA VERDE 03 VARIEDADES

\$ 15,900

DISFRUTA DE NUESTROS EXQUISITOS PIQUEOS CAUSA DE POLLO, CEVICHE DE PESCADO, CHICHARON DE CALAMAR.

PIQUEO CHORILLANO 03 VARIEDADES

\$ 18,950

DISFRUTA DE NUESTROS EXQUISITOS, CEVICHE MIXTO, PULPO A LA PARRILLA, CON PAPA SALTEADAS A LA MANTEQUILLA Y CHICHARON DE POLLO CON PAPAS FRITAS.

CHAUFA 3 SABORES MARISCOS, POLLO Y CHAMPIÑONES

\$ 10,000

MARISCOS SURTIDOS, FILETE, POLLO Y ARROZ NORTEÑO SALTEADO AL WOK, PERFUMADO CON SALSA DE SOYA.

JALEA MIXTA FAMILIAR CON CEVICHE PARA COMPARTIR.

\$ 20,000

DISFRUTA DE NUESTROS POTAJES UNA COMBINACIÓN DE CEVICHE Y CHICHARRONES DE MARISCOS PAPAS DORADAS CON PESCADOS ACOMPAÑADO DE SALSA CRIOLLA Y TÁRTARA.

CROCANTE DE SALMON PARA 02 PAX

\$ 14,950

TROZOS DE SALMÓN MARINADOS APANADOS BAÑADAS CON SALSA DE MARACUYÁ AROMATIZADOS CON SAUVIGNON BLANC ACOMPAÑADAS DE PAPITAS GRILLE Y CIBULET.

EMPANADAS AL ESTILO PERU MILENARIO

ROLLS DE CAUSITAS 2 PERSONAS <i>DISFRUTA DE NUESTRAS CAUSAS ELIGE CUALQUIERA DE LAS OPCIONES CON RELLENO DE POLLO, CAMARÓN O PULPO.</i>	\$ 12,000
DEGUSTACION DE EMPANADAS <i>DISFRUTA DE NUESTRAS EMPANADAS AL ESTILO PERÚ MILENARIO CON RELLENOS DE CARNE, QUESO. Y QUESO CAMARÓN. SALSA DE CHALACA CEBOLLA Y TOMATE AL ESTILO PERU MILENARIO.</i>	\$ 10,950
EMPANADAS QUESO CAMARON <i>RELLENADAS CON QUESO Y CAMARÓN. SALSA DE CHALACA CEBOLLA Y TOMATE AL ESTILO PERU MILENARIO CON LOS SECRETOS DE NUESTRO CHEF.</i>	\$ 10,000
EMPANADA DE CARNE <i>TROZOS DE CARNE PREPARADO CON AJÍ PANCA CEBOLLA CILANTRO ORÉGANO Y ACEITUNA. SALSA DE CHALACA CEBOLLA Y TOMATE AL ESTILO PERU MILENARIO.</i>	\$ 9,950
EMPANADA DE MARISCOS CON QUESO <i>CAMARÓN CALAMAR PULPO CON SALSA DE MARISCOS Y QUESO ACOMPAÑADO DE SALSA DE CEBOLLA Y TOMATE AL ESTILO PERU MILENARIO.</i>	\$ 9,950
EMPANADA DE AJI DE GALLINA <i>TRADICIONAL PREPARACIÓN DE AJÍ AMARRILLO CREMOSO CON POLLO Y ACEITUNAS. SALSA DE CHALACA CEBOLLA AJÍ TOMATE AL ESTILO PERU MILENARIO.</i>	\$ 10,000
EMPANADA DE CEVICHE DE SALMON 12 UNIDADES <i>CLÁSICA PREPARACIÓN DE CEVICHE DE SALMÓN LIMÓN CEBOLLA Y AJÍ. ACOMPAÑADO CON SALSA CHALACA CEBOLLA AJÍ Y CILANTRO</i>	\$ 12,000
EMPANADA DE CEVICHE PERU MILENARIO 12 UNIDADES <i>MIX DE MARISCOS CAMARÓN CALAMAR Y PULPO MARINADAS CON LIMÓN Y AJÍ Y RELLENADA. SALSA DE CHALACA CEBOLLA Y TOMATE AL ESTILO PERU MILENARIO.</i>	\$ 12,000
EMPANADAS DE QUESO	\$ 8,000
EMPANADA MEDI A DOCENA	\$5,950

POSTRES

DEGUSTACION DE POSTRES <i>CREMA VOLTEADA, SUSPIRO LIMEÑO Y CHESEECAKE DE MARACUYÁ</i>	\$ 10,950
CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL)	\$ 3,950
TORTA DE TRES LECHES	\$ 3,950
CHESEECAKE DE MARACUYA	\$ 3,950

HELADOS

CHOCOLATE , VAINILLA, FRUTILLA	\$ 3,500
---------------------------------------	-----------------

CAFÉS

CAFÉ EXPRESO	\$ 1,750
CAFÉ CORTADO	\$ 1,890
NESCAFE	\$ 1,350
CAFÉ AMERICANO	\$ 2,700

INFUSIONES

AGUA DE HIERBAS	\$ 1,650
MATE DE COCA NATURAL	\$ 1,650
MENTA NATURAL	\$ 1,650

APERETIVOS

<i>PISCO SUR</i>	3,500
<i>PISCO SOUR CÁTEDRA</i>	5,750
<i>ALGARROBINA</i>	3,500
<i>VAINA</i>	3,700
<i>MARTINI DRY</i>	3,950
<i>KIRT ROYAL</i>	4,500
<i>CAMPARI</i>	4,500
<i>PIÑA COLADA</i>	4,500
<i>CAIPIRINHA</i>	4,500
<i>MARGARITA</i>	4,900
<i>LECHE DE TIGRE</i>	3.950

VODKAS

<i>ABSOLUT BLUE</i>	4,950
<i>STOLICHNAYA</i>	4,500

BAJATIVOS

<i>SAMBUCA. GALIANO</i>	6,650
<i>CONTREAU</i>	5,950
<i>FRANGILICO</i>	6,200
<i>AMARETTO GALIANO</i>	5,900
<i>AMARETTO DISARON</i>	5,200
<i>DRAMBUI</i>	5,850
<i>KALHUA</i>	5,950
<i>BAILEYS</i>	5,500
<i>MANZANILLA</i>	2,900
<i>MENTA</i>	2,900
<i>ARAUCANO</i>	2,900
<i>FERNET</i>	2,900

BEBIDAS

<i>INCA COLA 500 ML</i>	2.600
<i>COCA COLA, FANTA, SPRITE. MINERAL, NÉCTAR, ETC</i>	1.850
<i>JUGOS NATURALES</i>	2.950

RON

<i>CACIQUE RESERVA</i>	4,500
<i>BACARDÍ RVA ESPECIAL</i>	4,850
<i>HAVANA CLUB REVA 7 AÑ</i>	5,500

WHISKYS

<i>JOHNNY WALKER NEGRO</i>	7,000
<i>JOHNNY WALKER ROJO</i>	6,000
<i>BALLANTINES</i>	5,500
<i>JACK DANIELS</i>	6,950
<i>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</i>	6,950

GIN

<i>TANQUERAY</i>	4,950
<i>BEEFEATER</i>	4,500

COGNACS Y BRANDYS

<i>MARTEL VS</i>	6,900
------------------	-------

PISCOS

<i>ALTO DEL CARMEN</i>	4,750
<i>PISCO PERUANO</i>	6,800

CERVEZAS

<i>CUSQUEÑA</i>	2,950
<i>CUSQUEÑA NEGRA</i>	2,950
<i>KUNSTMAN LAGER</i>	2,750
<i>KUNSTMAN TOROBAYO</i>	2,900
<i>CALAFATE</i>	3,000
<i>ROYAL GUARD</i>	2,750
<i>HIENEKEN</i>	2,790

CARTA DE VINOS

SUAUVIGNON BLANC:

<i>SANTA EMA SELECTA TERROIR VALLE</i>	<i>MAIPO</i>	<i>\$10,000</i>
<i>VIÑA MAR RVA ESPECIAL</i>	<i>CASA BLANCA</i>	<i>\$10,900</i>
<i>GRAN TARAPACA RESERVA</i>	<i>MAIPO</i>	<i>\$10,900</i>
<i>CASTILLO DE MOLINA</i>	<i>CASA BLANCA</i>	<i>\$ 10,990</i>
<i>SANTA EMA SELECT TERROIR</i>	<i>375 ML</i>	<i>\$ 5,800</i>
<i>MISIONES DE RENGO</i>	<i>375 ML</i>	<i>\$ 5,800</i>

CHARDONAY:

<i>SANTA EMA SELECTA TERROIR VALLE</i>	<i>MAIPO</i>	<i>\$10,000</i>
<i>MISIONES DE RENGO</i>	<i>RAPEL</i>	<i>\$ 8,500</i>
<i>CASTILLO DE MOLINA</i>	<i>CASA BLANCA</i>	<i>\$ 10,990</i>
<i>VINA MAR RESERVA</i>	<i>CASA BLANCA</i>	<i>\$ 10,990</i>
<i>SANTA EMA SELECTA TERROIR</i>	<i>375 ML</i>	<i>\$ 5,800</i>

CABERNET SAUVIGNON:

<i>GRAN TARAPACÁ RESERVA</i>	<i>MAIPO</i>	<i>\$ 10,900</i>
<i>MISIONES DE RENGO</i>	<i>RAPEL</i>	<i>\$ 8,000</i>
<i>SANTA EMA SELECTA TERROIR VALLE</i>	<i>MAIPO</i>	<i>\$ 10,000</i>
<i>CASTILLO DE MOLINA CASA BLANCA</i>		<i>\$ 10,990</i>

CARMENERE

CASTILLO DE MOLINA CASA BLANCA		\$10.990
SANTA EMA SELECTA TERROIR	MAIPO	\$10,000
MISIONES DE RENGO	RAPEL	\$ 8.000

MERLOT

MISIONES DE RENGO	RAPEL	\$ 8.000
CASTILLO DE MOLINA CASA BLANCA		\$10.990
SANTA EMA	375 ML	\$ 5,800

ESPUMANTE

VIÑA BRUT	CASA BLANCA	\$ 10.900
VIÑA BRUT	CASA BLANCA	\$ 6,000

GRANDES VINOS:

TARAPACÁ GRAN RESERVA	CABERNET O CARMENERE	\$ 13,990
SANTA EMA GRAN RESERVA	CABERNET O CARMENERE	\$ 13,000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	CABERNET SAUVG.	\$ 13,800
