

Para compartir...



PIQUEOS FRÍOS

PIQUEO 4 TIEMPOS (3 pers.)..... 32.900

- Arroz con mariscos
- Chicharrón de pescado
- Ceviche mixto
- Ceviche de pescado en crema de ají amarillo y palta

PIQUEO FRUTOS DEL MAR (3 pers.)..... 34.900

- Tiradito de reineta y pulpa de jaiba a la crema de pimienta
- Tiradito de reineta a la crema de ají amarillo
- Ceviche mixto
- Cóctel de camarones
- Pulpo al olivo

PIQUEOS CALIENTES

PARRILLA MAR Y TIERRA (4 pers.)36.900

Festival de sabores a base de filete de vacuno, pechuga de pollo, malaya de cerdo, chorizo parrillero, camarones ecuatorianos y calamares todo grillado a la parrilla acompañado de salsa chimichurri más una ensalada mixta.

PULPO A LA PARRILLA (2 pers.).....34.900

Pulpo grillado con aliño peruano, servido con champiñones y papas al perejil más zarza criolla.

PARRILLA MARINA (3 pers.) 37.900

Sensación de aromas y sabores marinos, hecha con una gran selección de pescados y mariscos: ostiones, calamares, pulpo grillado, lomos de atún rojo, reineta o corvina y camarones ecuatorianos jumbo. Acompañada de camote tempura, papas doradas y espárragos grillados, marinados en suave aliño parrillero más la infaltable salsa chimichurri.

JALEA MIXTA (3 pers.) 32.900

Obra maestra de la cocina peruana a base de trozos de reineta y mixtura de mariscos: calamar, camarón y pulpo apanados y fritos, servidos con yuca frita, chifle de plátano y yuyo crocante acompañados con zarza criolla y salsa tártara.



Para comenzar...



ENTRADAS FRÍAS

LECHE DE TIGRE CLÁSICA 12.900

Delicioso extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano que se presenta como un apetitoso cóctel marino.

LECHE DE TIGRE LA CRIOLLAZA 14.900

Con camarón, pulpo, pescado, choclo y extracto de ceviche, con un toque de ají amarillo sin picante.

TRÍO MARINO 24.900

Ceviche mixto, causa de camarones y chicharrón de calamar.

CAUSA ACEVICHADA 15.900

Rellena con pulpa de jaiba, acompañada de nuestro tradicional ceviche a la crema de rocoto.

CAUSA SUBLIME 18.900

Masa de papa aliñada al estilo peruano, rellena con pulpa de jaiba y palta, montada con camarones al panko y salsa huancaína.

CAUSA ABRAZO DE GOL 16.900

Causa de betarraga rellena de mixtura de mariscos, pulpo, camarón y calamar, coronado con pulpo grillado a la parrilla.

PULPO AL OLIVO 17.900

Finas láminas de pulpo, marinadas en aliño peruano con un toque de jugo de limón y bañadas en salsa de olivo.

LOCOS MAYO 21.900

Suaves locos sureños cocidos al vapor, servidos sobre lechuga hidropónica, papas mayo y secretos del chef.

ENTRADAS CALIENTES

FESTIVAL DE TEQUEÑOS 15.900

Masa de wantán crocante en tres exquisitas presentaciones: rellenas con ají de gallina, lomo saltado y con queso gouda, acompañadas de salsa huancaína y salsa guacamole.

BROCHETA DE CAMARONES 19.900

Camarón ecuatoriano a la parrilla, acompañado de papas doradas, salsa parrillera y zarza criolla.

CHICHARRÓN DE CAMARONES 18.900

Camarones crocantes apanados y fritos al panko, servidos con papas fritas y salsa tártara.

BROCHETAS MIXTAS 19.900

Brochetas de pollo y vacuno grilladas a la plancha, bañadas en salsa anticuchera y vegetales, acompañadas con papas doradas.

CHICHARRÓN DE POLLO 14.500

Filetes de pollos apanados y fritos, servidos con papas fritas y salsa tártara.

CHICHARRÓN DE PESCADO 17.900

Trozos crujientes de pescado, servidos con papas fritas y salsa tártara

MACHAS A LA PARMESANA 16.900

Frescas machas aliñadas con secretos del chef y gratinadas a los dos quesos y mantequilla.

OSTIONES A LA PARMESANA 16.900

Ostiones en salsa oriental, gratinados con parmesano y mantequilla.



ENSALADAS

ENSALADA MARINA CON CROCANTE 15.900 DEL HUERTO

Mixtura de lechugas, tomate, pulpo, camarones y palta crocante, bañada en exquisita salsa "acevichada".

ENSALADA MIXTA 11.900

Ensalada fresca a base de lechuga, tomate, palmito, apio y palta.

— ✨ Acevichándose ✨ —

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL... 16.900

Frescos cubos de pescado marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, con cebolla morada, camote y choclo.

CEVICHE SOL SUBLIME..... 18.500

Pescado fresco, pulpo, camarones y pinzas de jaiba, marinados en jugo de limón de pica en crema de ají amarillo con los secretos de chef acompañados de choclo y camote.

CEVICHE FRUTOS DEL MAR..... 17.900

Cubos de pescado, camarones, pulpo, calamares y pinzas de jaiba, marinados en jugo de limón de pica y aliño peruano, acompañados con cebolla morada, camote y choclo.

CEVICHE DELICIAS DEL MAR..... 18.900

Cubos de reineta, camarones, ostiones y pulpo, marinados en limón de pica y crema de rocoto, acompañados de cebolla morada, choclo y camote.

CEVICHE NORTEÑO19.900

Ostiones, pescado, camarones, pulpo, calamares y pulpa de jaiba, marinado en limón de pica, con apio en julianas, aromatizado a la crema de cilantro, con choclo y camote.

CEVICHE GRILL21.900

Ceviche de pescado en crema de ají amarillo, camarones al panko y tentáculo de pulpo grillado a la parrilla, coronado con yuyo crocante y acompañado con choclo y camote.

TIRADITOS

TIRADITO CRIOLLO15.900

Finas láminas de pescado marinadas en limón de pica y aliño peruano, acompañadas de camote y choclo, a la crema de ají amarillo.

TIRADITO AL MARACUYÁ 19.900

Láminas de atún con dados de pulpo y ostiones Ahumadas, sobre una leche de tigre al maracuyá coronado con cebolla chalaca.



Platos de Fondo



AJÍ DE GALLINA 16.500

Pechuga de pollo deshilachada, cocida al vapor en fina salsa especial de ají amarillo, acompañada con porción de arroz blanco.

POLLO A LA NARANJA (estilo oriental)16.900

Filetitos de pollo crocantes en reducción de salsa a la naranja con cebolla, pimientos y semillas de sésamo, acompañados de arroz chaufa.

POLLO A LA PARMA 16.900

Medallones de pollo envueltos en tocino ahumado, apanados en queso parmesano y dorados a la plancha en suave salsa de mostaza, acompañados con porción de arroz blanco.

FILETE CAFÉ DE PARÍS..... 18.500

Medallones de filete de vacuno a la plancha envueltos en tocino ahumado, bañados en salsa de mantequilla a las finas hierbas, acompañados de verduras salteadas.

CHAMPIÑÓN SALTADO15.900

Una versión vegetariana del clásico lomo saltado al más puro estilo criollo servido con papas fritas y arroz blanco.

TACU TACU ESTEBAN PAREDES 21615.900

“Un plato con garra, digno de un capitán”

Una mezcla de pallares y arroz, bañado en salsa de camarones, coronado con filete a la plancha bañada en chimichurri fresco y zarza criolla.

FILETE MAR Y TIERRA..... 18.900

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de estragón, camarones y pisco peruano, acompañado con porción de arroz blanco.

FILETE MIGNON18.900

Filete de vacuno envuelto en tocino ahumado dorado a la plancha, bañado en salsa de champiñones, vino tinto y salsa “demi glacé”, acompañado con porción de arroz blanco.

LOMO SALTADO 18.900

Trozos de filete de vacuno, especialmente aliñados, salteados con cebolla, tomate y salsa de soya, acompañados con porción de papas fritas y arroz blanco.

TACU TACU MARINERO 18.900

Deliciosa mezcla de pallares cocidos con arroz, dorados a la sartén en aceite de oliva y servida con filete de pescado a la plancha, bañada en salsa de mariscos.

SECO DE CORDERO 19.500

Pierna de cordero deshuesada, cocida al vapor con ají peruano y chicha de jora; servida con arroz, yuca y zarza criolla.

GARRÓN AL VINO TINTO..... 19.500

Garrón de cordero cocido al horno, glaseado en vino tinto y verduras, acompañado con ñoquis en salsa huancaína y espárragos grillados.



Arroces y Pastas

ARROCES Y RISOTTOS

RISOTTO A LA HUANCAÍNA 18.900

Fusión de arroz cremoso y jugoso lomo saltado en salsa huancaína.

RISOTTO CON LOMO STROGONOFF19.500

Trozos de filete, champiñones y pimientos salteados al pisco peruano con salsa "demi glacé", toque de crema de leche y parmesano; acompañado de un cremoso risotto al ají amarillo sin picante.

RISOTTO DE CAMARONES 18.900

Arroz cremoso a las finas hierbas, parmesano, champiñones y camarones.

RISOTTO MAR Y TIERRA 18.900

Cremoso risotto a base de betarraga, montado con un filete de vacuno y brocheta de camarón, bañados en salsa de pimienta.

CHAUFA DE MARISCOS..... 17.900

Con camarones, calamares y pulpo, salteados con verduras chinas.

CHAUFA PACHAMAMA19.900

Con pollo, vacuno y camarones salteados al estilo oriental.

CHAUFA DE POLLO 16.500

Filete de pollo salteado al wok con especias orientales.

CHAUFA VEGETARIANO 14.900

Verduras salteadas al wok, brócoli, champiñones, zapallo italiano, zanahoria, pimientos con especias orientales.

PASTAS

FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA.....19.900

Cremoso fettuccine en salsa huancaína servido con lomo saltado.

FETTUCCINE SALTADO CON CARNE.....19.900

Filete de vacuno salteado con tomate, cebolla y especias orientales, al estilo tradicional del lomo saltado.

RAVIOLES DE ESPINACA..... 17.900 Y QUESO RICOTA

Rellenos con pulpa de jaiba y queso ricota en salsa de camarones y pulpo, con queso parmesano.



Pescados



SALMÓN EL SOL 18.900

Con camarones y ostiones, acompañado con porción de arroz blanco.

SALMÓN AL AJILLO..... 17.900

Con risotto de mariscos y salsa de camarones al ajillo.

ATÚN A LA MENIER..... 18.900

Servido con risotto y aromatizado al cilantro con camarones, toque de limón y salsa inglesa.

SALTADO DE ATÚN..... 18.900

Al estilo del lomo saltado con risotto americano.

CORVINA EL SOL 17.900

Con camarones y pulpo, gratinados en jamón y queso, acompañados de arroz verde.

PESCADO A LA FRANCESA..... 17.900

Con champiñones, pulpa de jaiba y camarones, todo gratinado a los dos quesos; acompañado de arroz con choclo.

PESCADO A LO MACHO17.900

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos, acompañado con porción de arroz blanco.

CONGRIO A LA FLORENTINA 19.900

Con salsa bechamel y espinacas, gratinado a los dos quesos, acompañado con puré de papas.

PESCADO AL MARACUYÁ..... 16.900

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de maracuyá y camarones, acompañado con majado de papas y pulpa de jaiba al olivo

CORVINA A LA HUANCAÍNA18.500

Con camarones y pinzas de jaiba, acompañada de arroz verde.



Para Terminar...

SOPAS

PARIHUELA LIMEÑA 18.900

Con reineta, camarones, calamares, pulpo, pinzas de jaiba y chicha de jora.

SUDADO DE PESCADO..... 17.900

Jugoso pescado cocido al vapor con camarones, ostiones, cebolla y yuca, un toque de chicha de jora y arroz blanco.

CHUPE DE CAMARONES 17.900

Una sopa robusta y contundente a base de Camarones, papa, choclo, habas, arroz, quesillo, Leche evaporada y huevo escalfado, aromatizado Con huacatay y aliños peruanos.

CHUPE MIXTO..... 17.900

“Fusión peruana – chilena” Con locos, camarones y carne de jaiba con guiso espeso de cebolla, ajos, ajíes peruanos, miga de pan, leche, crema de leche y gratinado a los dos quesos.

CALDILLO DE CONGRIO 17.900

Con fondo de pescado y verduras, zanahoria, cebolla, papas cocidas, vino blanco y yuyo peruano. Con medallón de congrio dorado aromatizado, con perejil y cilantro.

DIETA DE POLLO..... 13.900

MENÚ PARA NIÑOS

BISTEC A LO POBRE 16.900

Con arroz, papas fritas y huevo.

POLLO A LA PLANCHA14.900
CON PAPAS FRITAS

MILANESA DE POLLO 15.900

Con papas fritas o arroz blanco, ketchup y mayonesa.

MILANESA DE PESCADO 16.900

Filete de pescado frito servido con espagueti al pesto.

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS7.900

ARROZ BLANCO4.500

PAPAS SALTEADAS6.900

PANACHÉ DE VERDURAS6.900

YUCAS FRITAS8.900

ENSALADA MIXTA 6.900



Postres



TORTA TRES LECHES..... 7.600

Bizcocho bañado en tres tipos de leche; decorado con crema chantilly y salsa de frutilla.

TIRAMISÚ 7.600

Exquisito capricho italiano, para los amantes del dulce y el café, que combina sabores suaves como el queso e intensos como el cacao amargo.

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO 7.600

Pastel de chocolate negro con almendras y nueces, acompañado con helado a elección.

PANNA COTTA DE MANGO O FRUTILLA..... 7.500

Exquisita dulzura de mango o frutilla en combinación con crema de natilla.

SUSPIRO LIMEÑO 7.600

Delicioso postre típico peruano a base de huevo, leche y dulce de leche, decorado con merengue y almíbar de oporto.

CREMA VOLTEADA 7.600

Exquisita receta peruana, muy cremosa y suave, bañada en salsa de caramelo.

PIE DE MARACUYÁ..... 7.600

Suave masa rellena con crema de maracuyá, cubierta con una deliciosa salsa.

TORTA DE CHOCOLATE..... 7.600

Queque húmedo de chocolate, relleno de manjar bañado con ganache de chocolate.

HELADOS NATURALES DE ESTACIÓN..... .6.500

CRÈME BRÛLÉE..... 7.900

Clásico postre cremoso, saborizado con vainilla, azúcar dorada y crujiente caramelo.

TIRAMISÚ DE PISTACHO 9.500

Bizcotelas humedecidas con café, relleno de queso crema, crema de pistacho y crema de leche, decorado con pistachos y chocolate rallado.

PICARONES 9.500

Buñuelos fritos en forma de anillo, hechos a base de harina, zapallo y camote; bañados en una suave miel de chancaca.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES..... 18.900

Exquisita degustación de postres: suspiro limeño, tiramisú, panna cotta y pie de maracuyá.

