

Aperitivos

<i>Pisco Sour Casa</i>	<i>\$3,350</i>	<i>Machu Picchu</i>	<i>\$4,700</i>
<i>Pisco Sour Casa Catedral</i>	<i>\$5,950</i>	<i>Singapur</i>	<i>\$4,350</i>
<i>Pisco Sour Tabernero</i>	<i>\$4,250</i>	<i>Hawaiana</i>	<i>\$4,300</i>
<i>Pisco sour Tabernero Catedral</i>	<i>\$6,500</i>	<i>Primavera</i>	
<i>Macerado Sour Tabernero</i>	<i>\$4,750</i>	<i>Sangría</i>	
<i>Macerado Sour Tabernero Cat.</i>	<i>\$6,950</i>	<i>Sangría Pisco & Nazca</i>	
<i>Vodka Sour</i>	<i>\$4,500</i>	<i>Mojito</i>	
<i>Mango Sour</i>	<i>\$4,500</i>	<i>Caipiriña</i>	
<i>Chardonnay Sour</i>	<i>\$4,350</i>	<i>Machacado de Albahaca</i>	
<i>Pisco Sour Blue</i>	<i>\$4,350</i>	<i>Pasión Pisco & Nazca</i>	
<i>Maracuyá Sour</i>	<i>\$4,500</i>		
<i>Whisky Sour</i>	<i>\$4,750</i>	<i>Bebidas</i>	
<i>Tequila Margarita</i>	<i>\$4,350</i>	<i>Inca Kola, Inca Kola Zero</i>	
<i>Tequila Margarita Blue</i>	<i>\$4,500</i>	<i>Ginger zero, Ginger ale</i>	
<i>Tequila Sunrise</i>	<i>\$4,500</i>	<i>Vital sin gas y con gas</i>	
<i>Martini</i>	<i>\$3,950</i>	<i>Nectar, Fanta y Tonic</i>	
<i>Martini Dry</i>	<i>\$3,950</i>	<i>Sprite zero, Sprite</i>	
<i>Vaina</i>	<i>\$3,800</i>	<i>Coca cola, light, zero,</i>	
<i>Manhattan</i>	<i>\$4,700</i>	<i>Cervezas</i>	
<i>Kir Royal</i>	<i>\$4,500</i>		
<i>Piña Colada</i>	<i>\$4,950</i>	<i>Cusqueña</i>	
<i>Algarrobina</i>	<i>\$4,950</i>	<i>Kunstmann Lager</i>	
<i>Leche de Tigre</i>	<i>\$3,950</i>	<i>Kunstmann Book</i>	
<i>Leche de Tigre Catedral</i>	<i>\$6,550</i>	<i>Royal</i>	

Kunstmann Toro Bayo

Kunstmann Sin alcohol

Cusqueña Negra

Heineken

Austral lager

Cristal light

Corona extra

Jugos

Maracuyá

Mango

Chirimoya

Frutilla

Piña

Limonadas

Limonada tradicional

Limonada con menta

Limonada menta jengibre

RESTAURANT

Sugerencias

Entradas

Pisco & Nazca

Cebiche Carretillero

*Ceviche de pescado, marinado con pasta de ají amarillo y limón.
Acompañado con aros de calamar frito.*

Salmon al estilo el chef

A la plancha, bañado con salsa al ajillo sobre rissoto de quinua al pesto.

Ronda criolla

Ceviche de pescado, chicharrón de calamar, ají de gallina, lomo saltado, arroz con mariscos

Trio mar y tierra

Causa Acevichada, Arroz con mariscos y Chicharrón mixto.

Pulpo mar y tierra

A la parrilla aromatizado con suave salsa de romero y provenzal acompañado de tacu tacu.

Machas a la parmesana

Pídalas a la parmesana bien gratinadas ò a la chalaca.

Fondos

Chateaubriand al bies

Filete de res envuelto al tocino en salsa demi glacé flambeado en coñac, sobre verdes espárragos a la parrilla, acompañado de rissoto de verduras al curry.

Filete novo andino

*A la plancha envuelto en tocino choclo y romero a la mantequilla.
Acompañado de pure de camote rustico.*

Filete don Eduardo

Filete de res a la parrilla cubierto con carne de jaiba en su salsa acompañado risotto al olivar

Fetuchinne en tinta de calamar

Exquisito fetuchinne en tinta de calamar, acompañado de frutos del mar en salsa macho

Pescado en espuma de pisco sour

Filete de pescado, camarones y calamares grillado. Perfumado en espuma de pisco sour acompañado de sabroso arroz mojado de mariscos

Atún tropical

En costra de sésamo, bañado en salsa tamarindo. Sobre chaufa de Quinoa.

Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

Piqueo frio pisco y nazca

Cebiche mixto, pulpo al olivar, causa atún papa a la huancaína y cocktail de camarón

Piqueo caliente pisco y nazca

Chicharrón de calamar, chicharrón de pescado, yuquitas fritas, empanadas de ají de gallina, brochetas de pollos

Trio Charapita

Arroz a la chiclayana con mariscos. Ceviche de pescado en salsa de ají amarillo y chicharrón de calamar

Entradas Frías

Cebiche Pisco y Nazca

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo y conchas de abanico, marinados en nuestra exclusiva receta de leche de tigre y cremosa salsa de rocoto, acompañado de cebolla morada, camote glaseado, choclo y ají al gusto

Cebiche pasión

Pescado, camarón y pulpo norteño marinado con salsa de maracuyá a nuestro estilo.

Cebiche de pescado a la pamesana

Cortado en cubos y marinado con jugo de limón, crema y pamesano, acompañado de camote glaseado

Tiradito al natural

Marinado con jugo de limón de pica y especias, con guarnición de choclo desgranado y camote glaseado

Pulpo al olivar norteño

Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa

Cebiche polinésico

Atún, camarón y champiñón, marinado en leche de tigre con leche de coco, llevado a la fusión al estilo pisco y nazca

Causa de jaiba

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con jaiba, acompañada de palta natural y bañado con salsa al olivar.

Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Chicharrón de pollo

Cortado en cubos y marinado a nuestro estilo, apanado, frito y acompañado de salsa tártara.

Jalea mixta

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela y acompañado de zarza criolla.

Pisco & Nazca

Ensaladas

Ensalada Mediterránea

Champiñones, pasas, aceitunas, trozos de queso, tocino y cebolla morada, sazonado con vinagreta de maracuyá, mostaza antigua y miel.

Ensalada a la menta

Pechuga de pollo desmenuzado, variedades de vegetales, champiñón, pasas y aceitunas moradas, marinada en oliva y mayonesa casera

Platos de fondos criollos

Saltado Pisco & Nazca

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz criollo

Filete tres sensaciones

A la plancha flambeado al pisco mosto verde, con cremosa salsa de pimienta y sobre cama de fettuccine a la huancaína

Filete al estilo Pisco & Nazca

A la plancha, cubierto con camarones, ostiones aromatizados con huacatay y acompañado de verduras salteadas

Medallón de filete cusqueño

Grillado en su propio jugo, bañado en salsa de mostaza antigua y miel, acompañado de cremoso puré de papa amarilla y champiñones

Filete en salsa de huacatay

A la plancha cubierto con salsa andina y camarones, acompañado de papas babies salteadas con romero y mantequilla

Filete a lo pobre

A la plancha y acompañado de papas, huevo y plátanos fritos.

Filete a lo macho

A la plancha y cubierta con salsa de mariscos, acompañado de arroz criollo

Ají de gallina

Tradicional representación limeña; pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y pecanas, acompañado de arroz criollo

Seco de cordero a la norteña

Cordero magallánico marinado con chicha de jora y ajíes por 48 horas, cocido en su propio jugo a fuego lento y acompañado de un sabroso guiso de frijoles y arroz criollo

Milanesa al Pesto

Filete de res apanado sobre fettuccini en crema de espinaca, albahaca y quesos

Nuestro Mar

Pescado a lo macho

A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo

Salmon en fettuccini tres quesos

A la plancha acompañado de pasta a la crema, tocino deshidratado y variedad de quesos

Tilapia mediterránea

A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de chaufa de trigo

Salmon en salsa chardonay

A la plancha cubierto de salsa de vino blanco, acompañado de arroz al olivar.

Salmon en salsa de camarón

A la plancha, camarones bañados en su propia salsa de coral y acompañado de arroz criollo.

Atún a la costra de pimienta

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra a la plancha, bañado en reducción de chicha morada en cama de risotto de trigo.

Risotto de camarones al azafrán

Camarones y arroz de grano largo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.

Sopas

Chupe de camarón

Concentrado de fondo de pescado y leche gloria, con camarones seleccionados, huevo escalfado, choclo, arvejas y queso fresco

Parihuela tradicional

Concentrado de fumet de pescado, con selectos de mariscos.

Postres

Encanto Pisco & Nazca

Crema volteada, shot de suspiro limeño y torta tres leches

Crema volteada (receta tradicional)

Cocido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla

Torta de tres leches

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches

Suspiro a la limeña (receta tradicional)

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue

Cheesecake de maracuyá

Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta

Torta de chocolate

Bizcochuelo relleno de manjar blanco y crema de chantilly.

Tiramisú

Galletas champagne humedecidas en café, cubierto con queso crema y canela.

Suspiro con pétalos de banana

Pétalos de bananas bañados en miel de suspiro.

Frutas de la estación

Frescas picadas en cubos, bañada de suspiro.

Helados

Helado Artesanal

Infusiones

Café Expreso

Nescafe

Café Cortado

Agua de hierbas

Capuchino

Te natural

Capuchino Crema.

Tragos

Vodkas

Absolut Blue

Absolut Citron

Absolut Mandarina

Absolut Pears

Stolichnaya

Bajativos

Sambuca Galliano

Cointreau

Frangelico

Amaretto Galliano

Amaretto Disarono

Drambuie

Baileys

Ron

Kahlua

Manzanilla

Menta

Araucano

Menta Marie Brizar

Piscos

Alto del Carmen 40°

Alto del Carmen 35°

Santiago Queirolo

Portón Premium

Cuatro gallos

Mistral 40°

Mosto Verde (Peruano)

4 Gallos Acholado (Peruano)

4 Gallos Quebranta(Peruano)

Pisco Peruano selección

Barcelo

Bacardi Añejo Especial

Bacardi Dorado

Havana Reserva 7 años

Havana Reserva Especial

Jack Daniels

Johnnie Walker Dorada

Johnnie Walker Verde

Johnnie Walker Azul

Gin

Beefeater

Tanqueray

Whiskys

Ballantines

Johnnie Walker Negro

Chivas Regal 12 años

Johnnie Walker rojo

Cognac y Brandy

Remy Martin VSOP

Martel VS

