

Aperitivos

Pisco Sour \$ 2,950

Pisco Sour Catedral \$ 4,900

Botella de sour \$ 13,900

Macerado Sour Tabernero \$ 3,300

Macerado Sour Catedral Tab. \$ 6,500

Tequila Margarita \$ 2,950

Piña Colada \$ 3,500

Algarrobina \$ 3,950

Leche de Tigre \$ 3,950

Leche de Tigre Catedral \$ 5,950



Cervezas

Cusqueña \$ 1,500

Cusqueña \$ 1,600

Kunstman sin Alcohol \$ 1,500

Kunstman Book \$ 1,500

Kunstman Torobayo \$ 1,500

Kunstman Lager \$ 1,500

Austral \$ 1,500

Cristal Cero \$ 1,200

Cristal Light \$ 1,200

Corona \$ 1,500



Bebidas & Jugos

Inca Kola \$ 1,300

Jugo de Maracuya \$ 1,500

Jugo de Mango \$ 1,500

Jugo de Chirimoya \$ 1,500

Jugo de Frutilla \$ 1,300

Jugo de Piña \$ 1,300



Sugerencias Entradas

Ceviche incaico \$9,950

Atún, pulpo, camarón y ostión frescos, marinado con leche de tigre, acompañado de cebolla morada, yuca, choclo y cancha.

Camarón al Pil Pil \$8,950

Camarones ecuatorianos salteados en aceite oliva y ajo, acompañado de yuca. Aromatizado con ají, y vino blanco.

Cebiche de Atún en Tropezón de palta \$9,950

Lomito de atún y palta en cubos con gustos frescos, sal y ají, en la preparación está el secreto nuestro, Acompañado de camote glaseado.

Causa Acevichada \$ 7,950

Suave masa de papa, amasada con ají amarillo rellena de palta coronado de ceviche clásico.

Fondos

Lomo en espuma de pisco sour \$9,950

Clásico saltado, flambeado al wck. Coronado con espuma de pisco sour y acompañado, risotto de champiñón.

Filete Tostado al Bacon \$8,950

Frito, cubierto de pancetas al romero. Acompañado de risotto de trigo.

Súper Milanesa Pollo \$6,950

Pechuga de pollo apanado con panko. Acompañado de papa frita gigante.

Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

Piqueo frio pisco y nazca (para 2) \$11,950

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

Ronda criolla (para 2) \$13,500

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

Trio mar y tierra (para 2) \$12,950

Causa Acevichada, Chicharrón de Pescado y chaufa de Mariscos.

Carta niños

Nuggets de pollo \$ 5,950

Salchi papas \$ 4,950

Papas fritas, cubiertas con vienesa seleccionada

Camarones otani \$6,950

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá y damascos al sésamo. Un acompañamiento nikei para deleitarse

Entradas Frías

Ceviche de pescado \$6,950

En cubos, con gustos frescos, cebolla, sal y ají, en la preparación está el secreto nuestro, Acompañado de camote y choclo

Cebiche Pisco y Nazca \$8,950

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 \$8,750

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

Tiradito Bicolor \$6,950

Láminas de pescado del día bañado en crema de ají amarillo y rocoto, acompañado de gajos de palta.

Pulpo al olivar norteño \$6,950

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

Causa de jaiba \$6,950

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

Causa de pollo \$4,950

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

Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$8,750

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Chicharrón de pollo \$5,950

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

Jalea mixta \$9,950

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

Ensaladas

Ensalada Mediterránea \$5,950

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

Ensalada a la menta \$4,950

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

Platos de fondos criollos

Lomo saltado \$7,950

Salteados al wok sazonados con salsa de soya con tomate cebollas, acompañado con papa fría y arroz

Saltado Pisco & Nazca \$8,950

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

Fetuccini saltado pollo \$ 5,950

Tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva

Arroz con mariscos \$6,950

Arroz criollo, estofado con mariscos en fondo de pescado y ajíes en su jugo, alverjitas y pimienta morrón

Arroz chaufa pollo \$ 5,950

pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya

Filete tres sensaciones \$ 7,950

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 \$8,950

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

Medallón de filete cusqueño \$8,750

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 \$8,500

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

Filete a lo pobre \$7,950

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

Ají de gallina \$5,950

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 \$9,500

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

Filete don Eduardo \$8,950

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

Chateaubriand al bies \$ 9,950

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

Nuestro Mar

Pescado a lo macho \$7,950

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

Salmon en Fettuccini tres quesos \$8,800

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

Tilapia mediterránea \$6,950

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

Salmon en salsa de camarón \$7,950

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

Pescado en espuma de pisco sour \$8,950

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

Atún tropical \$ 9,950

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

Atún a la costra de pimienta \$9,950

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 \$7,950

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

Sopas

Chupe de camarón \$6,900

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

Parihuela tradicional \$6,750

Concentrado de fume de pescado, con selectos de mariscos.

Postres

Crema volteada (receta tradicional) \$4,200

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

Torta de tres leches \$4,200

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches

Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$4,750

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