



Sugerencias

Entradas

Duo Marino \$15,950

Clásico ceviche de pescado marinado en leche de tigre, acompañado de arroz con mariscos.

Ceviche nikkei de atun \$13,950

Lomo de atún y palta has, cortado en cubos marinado con limón, salsa de tamarindo y aceite sésamo

Mix de causas \$12,950

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají, de camarón, pulpo, jaiba y pollo

Ceviche carretillero \$14,950

Clásico ceviche mixto. Acompañado de chicharrón mixto.

Ceviche de locos en salsa de rocoto \$17,950

Marinado con leche de tigre, sobre bastones de yuca

Ensalada Mediterránea \$9,950

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

Fondos

Seco res de asado de tira \$12,750

Asado de tira, marinado con especias y en salsa de cilantro por 48 horas, cocido en su propio jugo a fuego lento, acompañado de un sabroso guiso de frijoles y arroz.

Timbal de camarones \$12,950

Camarones Ecuatorianos, sobre fettuccini en salsa de coral de camarones y parmesano.

Congrio en espuma de pisco sour \$14,950

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

Merluza austral con risotto de locos \$17,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

Salmon estilo chef \$12,950

Salmón a la plancha cubierto con salsa de maracuyá. acompañado de arroz al olivar y camarón crocante.



Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

Piqueo frio pisco y nazca (para 2) \$22,350

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

Ronda criolla (para 2) \$25,950

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

Entradas Frías

Ceviche de pescado \$11,950

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

Ceviche incaico \$13,950

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

Cebiche Pisco y Nazca \$12,950

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.

Pulpo al olivar norteño \$13,950

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

Causa Acevichada \$ 13,950

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

Causa de jaiba \$11,950

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





Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$15,950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Surtido de empanaditas criollas \$9,950

Empanaditas rellenas de lomo saltado y ají de gallina; imperdible para acompañarlo con pisco sour.

Machas a la parmesana \$ 14,950

Pídalas a la parmesana bien gratinadas con queso parmesano.

Jalea mixta \$12,950

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

Camarones apanados con panko \$10,950

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá. Un acompañamiento nikei para deleitar

Platos de fondos criollos

Saltado Pisco & Nazca \$12,950

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

Lomo saltado con risotto a la huancaína \$12,750

Risotto a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.

Filete al estilo Pisco & Nazca \$13,950

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

Filete don Eduardo \$13,950

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

Filete tres sensaciones \$ 13,500

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

Filete a lo macho \$13,950

A la parrilla cubierta con picantosa salsa de mariscos acompañado de arroz.

Medallón de filete cusqueño \$14,350

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





Arroz chaufa especial \$ 12,750

Mariscos surtidos, filete, pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya.

Fetuccini saltado especial \$ 12,750

De mariscos, filete y pollo, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.

Ají de gallina \$10,950

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

Chateaubriand al bies \$ 14,950

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.

Milanesa al Pesto \$ 12,950

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

Nuestro Mar

Merluza austral lo macho \$13,950

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

Salmon en salsa de tomillo \$12,950

A la parrilla bañado en salsa de tomillo y camarones con aromas a brandy, acompañado de arroz con choclo.

Salmon en Fettuccini tres quesos \$13,750

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

Salmon en salsa de camarón \$13,350

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

Atún tropical \$ 14,950

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

Atún a la costra de pimienta \$14,950

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 \$12,950

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



Menú niños

Filete a la plancha \$ 9,990
(con arroz o papas frita)

Pescado a la plancha \$ 9,990
(con arroz o papas frita)

Pechuga de pollo a la plancha \$ 9,500
(con arroz o papas frita)

Sopas

Chupe de camarón \$ 12.990
Tradicional sopa peruana, concentrada de fondo de pescado Y leche gloria, con camarones seleccionados y huevo escalfado.

Parihuela tía Chabuca \$ 11.850
Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre.

Postres

Encanto pisco y nazca (suspiro de limeña, crema volteada y torta tres leches) \$6,950

Crema volteada (receta tradicional) \$5,550
Cocido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla.

Torta de tres leches \$5,550
Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.

Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$5,550
Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue.

Cheseecake de maracuyá \$ 5,550
Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta.

Helados artesanales \$4,950

Café Expreso	\$2,500	Nescafe	\$2,100
Café Cortado	\$2,900	Agua de hierbas	\$2,100
Capuchino	\$3,900	Te natural	\$2,500
Capuchino Crema.	\$4,200		

-