

Sugerencias

Entradas

Dúo marino \$17,950

Ceviche clásico de pescado, marinado en leche de tigre, acompañado de arroz con mariscos

Ceviche nikkei de atún \$14,950

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

Ceviche carretillero \$15,950

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

Fondos

Seco res de asado de tira \$14,750

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.

Merluza austral con risotto de locos \$18,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

Merluza espuma de pisco sour \$ 14,950

Salmon estilo chef \$14,950

Salón 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) \$23,950

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

Ronda criolla (para 2) \$26,950

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

Entradas Frías

Ceviche de pescado \$13,950

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

Ceviche incaico \$14,950

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

Ceviche Pisco y Nazca \$14,950

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 \$14,950

Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, suavignon 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 \$12,950

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 \$19,950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Surtido de empanaditas criollas \$10,950

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

Machas a la parmesana \$ 15,950

Pídalas a la parmesana bien gratinadas.

Jalea mixta \$13,950

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

Camarones apanados con panko \$12,950

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 \$14,950

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 \$14,750

Risotto a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.

Filete al estilo Pisco & Nazca \$14,950

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

Filete don Eduardo \$14,950

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

Filete tres sensaciones \$ 14,500

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

Filete a lo macho \$14,950

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

Medallón de filete cusqueño \$14,950

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 \$ 14,750

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

Fettuccini saltado especial \$ 13,750

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

Ají de gallina \$12,950

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

Chateaubriand al bies \$ 15,950

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 \$ 13,950

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

Nuestro Mar

Pescado lo macho \$14,950

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

Salmon en salsa de tomillo \$13,950

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

Salmon en Fettuccini tres quesos \$14,750

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

Salmon en salsa de camarón \$14,350

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

Atún tropical \$ 15,950

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

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 \$13,950

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

Postres

ENCANTO PISCO Y NAZCA (SUPIRO LIMEÑA, CREMA VOLTEADA Y TORTA TRES LECHE) \$7,500

crema volteada (receta tradicional) \$5,950

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

Torta de tres leches \$5,950

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.

Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$5,950

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

Cheseecake de maracuyá \$ 5,950

Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta.

Helados artesanales \$5,750

<i>Café Expreso</i>	<i>\$2,950</i>	<i>Nescafe</i>	<i>\$2,700</i>
<i>Café Cortado</i>	<i>\$3,500</i>	<i>Agua de hierbas</i>	<i>\$2,500</i>
<i>Capuchino</i>	<i>\$4,500</i>	<i>Te natural</i>	<i>\$2,900</i>
<i>Capuchino Crema.</i>	<i>\$5,200</i>		