

## **Sugerencias**

### **Entradas**

#### **Jardín Marino \$24,990**

*Tentáculos de pulpo, otiones, camarones 16-20 a la parrilla salteado en salsa chimichurri; sobre papas bebe y verduras salteadas a la mantequilla con vino blanco y chimichurri.*

#### **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*

#### **Causa con pulpo en salsa Anticuchera \$18,990**

*Tentáculos de pulpo bebe, bañada en salsa de huacatay en su causa de pollo.*

## **Fondos**

#### **Filete Novo Andino \$18,950**

*Filete envuelto en tocino con salsa huancaína y estragon, acompañadas de papas nativas en chimichurri y camarón jumbo.*

#### **Filete huaracino \$ 18,950**

*Camarón jumbo envuelto en filete, bañado en salsa de naranja acompañado de risotto al pesto.*

#### **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.*

#### **Salmon Pisco y Nazca \$ 16,950**

*Salmon a la plancha sellado en sésamo negro, con risotto de verduras a la huancaína; bañado con mostaza antigua y miel.*

#### **Salmon al estilo Arequipeño \$17,950**

*Salmon a la plancha cubierto con salsa de naranja con queso fresco. acompañado de púre al pesto y Camarones jumbo*

#### **Tacu Tacu Mar y Tierra \$ 19,990**

*Clásico peruano montado con lomo saltado y salsa a lo macho.*

## **Tablas Peruanas (Picoteos)**

*(Ideal para degustar con Pisco Sour)*

### **Piqueo frio pisco y nazca (para 2) \$23,950**

*Cebiche 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.*

### **Cebiche 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 \$19,950**

*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 y ostion 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 fetuccini a la huancaína.*

**Filete a lo macho \$14,950**

*A la parrilla cubierta con salsa de coral y 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.*

**Fetuccini saltado especial \$ 13,750**

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

**Ají de gallina \$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 fetuccini 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 Fetuccini 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**

<b>Café Expreso</b>	<b>\$2,950</b>	<b>Nescafe</b>	<b>\$2,700</b>
<b>Café Expreso doble</b>	<b>\$3,990</b>		
<b>Café americano</b>	<b>\$3,700</b>		
<b>Café Cortado</b>	<b>\$3,500</b>	<b>Agua de</b>	<b>\$2,500</b>
<b>Café cortado doble</b>	<b>\$4,700</b>	<b>hierbas</b>	
<b>Capuchino</b>	<b>\$4,500</b>	<b>Te natural</b>	<b>\$2,900</b>
<b>Capuchino Crema.</b>	<b>\$5,200</b>		