

TODAY'S SPECIAL

MENU

*Valentine's
Day*



Entradas Frías

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.

Ceviche nikkei de atún \$14,950

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

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.

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.

Camarones apanados con panko \$12,950

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá. Un acompañamiento nikkei 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 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.

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.

Pescado lo macho \$14,950

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

Merluza austral con risotto de locos \$18,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

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.

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

Crema volteada (receta tradicional) \$5,950

Torta de tres leches \$5,950

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

Chesecake de maracuyá \$ 5,950

Helados \$5,750