

SUGERENCIAS DE INVIERNO

Entradas

Festival de ceviches en conchas de abanico \$12.590

De pescado clásico, al olivar y ají amarillo.

Trio de causas \$10,590

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají, de pollo, ceviche de pescado, lamina de pulpo a la parrilla

Tiradito de locos \$17.550

Finas láminas de locos y palta, marinadas en aceite de oliva al morrón, Sauvignon blanc y acompañado de suave salsa de leche de tigre.

Tequeños rellenos de camarón \$ 9.590

a la huancaína, acompañada de salsa tártara

Camarones al ajillo estilo peruano \$ 10.590

Camarones 36/40 salteado con mantequilla, ají amarillo y ajos, flameado con pisco mosto verde, aromatizado al huacatay, acompañado de tostadas al provenzal

Fondos

Filete a lo pobre \$ 14.590

A la parrilla, acompañado de papa frita, plátano, huevo a la inglesa

Salmon oriental \$14,550

Filete de Salmon la parrilla, bañado en salsa de lomo saltado y camarones, acompañado de pure de papa.

Pollo a la parrilla al Huacatay \$9,550

Pechuga de pollo a la parrilla con camarones aromatizado con especias de Perú, acompañado de ensalada del huerto mixta.

Vinos

Leyda RVA Sauvignon Blanc \$ 15,550

Leyda RVA Cabernet Sauvignon \$ 15,550

SUGERENCIAS DEL CHEF

Entradas

Jardín Marino \$24,990

Tentáculos de pulpo, ostiones, 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 \$15,550

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

Ceviche carretillero \$16,550

Clásico ceviche mixto. Acompañado de chicharrón mixto.

Fondos

Filete Novo Andino \$18,950

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

Merluza austral con risotto de locos \$18,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

Salmon al estilo Arequipeño \$17,950

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

Tacu Tacu Mar y Tierra \$ 16,590

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 \$14,550

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

Ceviche incaico \$15,550

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

Cebiche Pisco y Nazca \$15,550

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 \$15,550

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

Causa Acevichada \$ 14,550

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

Causa de jaiba \$13,550

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 \$16,550

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Surtido de empanaditas criollas \$11,450

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

Machas a la parmesana \$ 16,550

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 \$13,550

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 \$15,550

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

Lomo saltado con fetuccini a la huancaína \$15,350

Fetuccini a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.

Filete al estilo Pisco & Nazca \$15,550

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

Filete don Eduardo \$15,550

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

Filete tres sensaciones \$ 15,100

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 \$15,550

A la parrilla cubierta con salsa de coral y mariscos, acompañado de arroz.

Medallón de filete cusqueño \$15,550

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 \$ 15,350

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

Fetuccini saltado especial \$ 14,950

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

Ají de gallina \$13,550

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

Chateaubriand al bies \$ 16,550

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 \$ 14,550

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

Nuestro Mar

Pescado lo macho \$15,550

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

Salmon en salsa de tomillo \$14,550

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

Salmon en Fetuccini tres quesos \$15,350

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

Salmon en salsa de camarón \$14,950

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

Atún tropical \$ 16,550

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

Atún a la costra de pimienta \$15,550

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 \$14,550

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

Postres

Encanto pisco y nazca (crema volteada, suspiro limeño, torta tres leches) **\$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.

Cheesecake de maracuyá \$ 5,950

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

Tiramisú \$ 5,950

Helados artesanales \$5,750

Café Expreso \$2,950 Nescafe \$2,700

Café Expreso doble \$3,990

Café americano \$3,700

Café Cortado \$3,500

Café cortado doble \$4,700 Agua de hierbas \$2,500

Capuchino \$4,500 Capuchino Crema \$5,200

Te natural \$2,900