

## *SUGERENCIAS DEL CHEF*

### Apeteiser

#### **Tiradito clásico de sabores (rocoto, ají amarillo, clásico) \$7,990**

*Finas láminas de pescado marinadas en leche de tigre acompañado de camote y choclo*

#### **Pulpo al olivar norteño \$7,990**

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

#### **Conchitas gratinadas al pesto \$7,990**

*A la parmesana con pesto. Muy sabrosas. (4 und)*

### Entradas

#### **Ceviche carretilero \$15,950**

*Clásico ceviche mixto. Acompañado de chicharrón mixto.*

#### **Tiradito de locos \$18,550**

*Finas laminas marinadas en aceite de oliva al morrón, suviñong blanc y acompañada de leche de tigre*

### Platos veganos o vegetarianos

#### **Ceviche clásico de champiñones \$13.890**

*De champiñones, y tradicional de leche de tigre clásico.*

#### **Saltado vegano \$13,450**

*El tradicional saltado llevado a la fusión vegana costeña, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz.*

#### **Fetuccini saltado vegano \$13,450**

*Champiñones, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.*

## Fondos

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

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

### **Seco de Cordero \$18,990**

*Cordero magallánico marinado en ajíes y especias con toques de salsa de cilantro acompañado de un sabroso guiso de frijoles, arroz y sarza criolla.*

### **Merluza austral con risotto de locos \$18,950**

*A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.*

### **Pulpo en Oro Andino \$ 16,550**

*Tentáculos de pulpo a la parrilla marinado con finas hierbas acompañado de fetuccini envuelto cremosa salsa de ají amarillo*

### **Tacu Tacu Mar y Tierra \$ 18,990**

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

## Tablas Peruanas (Picoteos)

*(Ideal para degustar con un 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.*

### **Ceviche a la romana \$ 14,550**

*Ceviche clásico de reineta. Acompañado de aros de calamar crocante.*

### **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.*

### **Causa de jaiba \$13,990**

*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 aji 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 fettuccini a la huancaína \$15,350**

*Fettuccini a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.*

### **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 \$ 15,550**

*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 \$15,550**

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

### **Fettuccini saltado especial \$ 14,950**

*De mariscos, filete y pollo, tomate cebolla y Fettuccini 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.*

## 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 78**

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

### **Salmon en Fetuccini tres quesos \$15,350 185**

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

### **Salmon en salsa de camarón \$14,950 156**

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

### **Atún tropical \$ 16,550 126**

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

### **Atún a la costra de pimienta \$15,550 97**

*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 \$14,550 185**

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

## Postres

**ENCANTO PISCO Y NAZCA \$7,500**

*suspiro limeña, crema volteada y torta tres leches*

**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.*

**Tiramizu \$5,950**

*Dulce bizcocho empapado en café mezclado con queso y nata montada.*

**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**