

TODAY'S SPECIAL

MENU

*Valentine's
Day*



Aperitivos

Pisco sour, Mango Sour, Aperol, Ramazzoti, Kir Royal, Tequila Margarita, Mojito tradicional y mango, vinos, cervezas, limonada menta jengibre, jugo frutilla y mango, bebidas

Entradas Frías

Cebiche Pisco y Nazca \$15,950

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 incaico \$15,950

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

Pulpo al olivar norteño \$15,950

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

Surtido de empanaditas criollas \$11,990

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

Camarones apanados con panko \$13,950

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 \$15,990

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 \$15,800

Risotto a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.

Filete a lo macho \$ 15,990

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

Medallón de filete cusqueño \$15,990

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

Salmon en salsa de camarón \$15,500

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

Salmon en salsa de tomillo \$14,990

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 \$15,990

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 \$14,990

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