

NUESTRA CARTA

(IDEAL PARA COMPARTIR)

PIQUEO FRIO PISCO Y NAZCA (PARA 2) \$23,950

CEVICHE MIXTO, PULPO AL OLIVAR, CAUSA DE POLLO, PAPA A LA HUANCAÍNA Y COCKTAIL DE CAMARÓN.
MIXED CEVICHE, OCTOPUS WITH OLIVAR, CHICKEN CAUSA, HUANCAÍNA POTATO AND SHRIMP COCKTAIL.

RONDA CRIOLLA (PARA 2) \$26,950

CEVICHE DE PESCADO, CHICHARRÓN DE CALAMAR, AJÍ DE GALLINA, LOMO SALTADO, ARROZ CON MARISCOS.

FISH CEVICHE, SQUID CHICHARRÓN, AJÍ DE GALLINA, LOMO SALTADO, RICE WITH SEAFOOD.

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.

FRESH FISH CUT IN CUBES MARINATED IN LIME JUICE COMPLEMENTED WITH SALT, CHILI AND ONION, ACCOMPANIED BY SWEET POTATO AND CORN.

CEVICHE INCAICO \$15,550

ATÚN, PULPO, CAMARÓN Y OSTIÓN FRESCOS, MARINADO CON LECHE DE TIGRE, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA MORADA, YUCA, CHOCLO Y CANCHA.

FRESH TUNA, OCTOPUS, SHRIMP AND OYSTER, MARINATED WITH CEVICHE JUICE, ACCOMPANIED BY RED ONION, YUCCA, CORN AND CANCHA (MEDIUM SIZE CORN, TYPICAL OF ANDEAN AREAS).

CEVICHE 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.

FISH, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS AND FAN SHELLS, MARINATED IN CEVICHE JUICE AND CREAMY ROCOTO SAUCE, ACCOMPANIED BY RED ONION, GLAZED SWEET POTATO, CORN AND CHILI.

CEVICHE CARRETILLERO \$15,950

CLÁSICO CEVICHE MIXTO. ACOMPAÑADO DE CHICHARRÓN MIXTO.

CLASSIC CEVICHE MIX WITH BATTER-FRIED SEAFOOD (OCTOPUS, SHRIMP, SQUID).

TIRADITO DE LOCOS \$18,550

FINAS LAMINAS MARINADAS EN ACEITE DE OLIVA AL MORRÓN, SAUVIGNON BLANC Y ACOMPAÑADA DE LECHE DE TIGRE.

THIN SLICES OF LOCO (PERUVIAN MOLLUSK SIMILAR TO ABALONE) MARINATED IN OLIVE OIL, SAUVIGNON BLANC AND ACCOMPANIED BY CEVICHE JUICE.

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.

DELICATE AMARILLA TUMBAY POTATOES DOUGH IN LEMON SAUCE, LIGHTLY STUFFED WITH CHILI BELL PEPPER AND STUFFED WITH FIDDLER CRAB, ACCOMPANIED BY NATURAL AVOCADO AND BATHED WITH HUANCAÍNA SAUCE (TRADITIONAL PERUVIAN SAUCE).

ENTRADAS CALIENTES

PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES \$16,550

CON PAPITAS NATIVAS, SALTEADO A LA MANTEQUILLA Y ROMERO.

CRISPY GRILLED OCTOPUS WITH NATIVE POTATOES, SAUTÉED WITH BUTTER AND ROSEMARY.

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$11,450

EMPANADITAS RELLENAS DE LOMO SALTADO Y AJÍ DE GALLINA; IMPERDIBLE PARA ACOMPAÑARLO CON PISCO SOUR.

SMALL EMPANADAS STUFFED WITH LOMO SALTADO AND AJI DE GALLINA (TRADITIONAL PERUVIAN DISHES); IDEAL TO ACCOMPANY IT WITH A PISCO SOUR (ALCOHOLIC COCKTAIL OF PERUVIAN ORIGIN).

MACHAS A LA PARMESANA \$16,550

PÍDALAS A LA PARMESANA BIEN GRATINADAS.

PARMESAN CLAMS.

CAMARONES APANADOS CON PANKO \$13,550

CAMARONES ECUATORIANOS ARREBOZADOS EN PANKO Y ACOMPAÑADOS DE UNA DELICIOSA SALSA DE MARACUYÁ. UN ACOMPAÑAMIENTO NIKKEI PARA DELEITAR.

SHRIMPS ROLLED IN PANKO AND ACCOMPANIED BY A DELICIOUS PASSION FRUIT SAUCE. A NIKKEI ACCOMPANIMENT TO DELIGHT.

PLATOS DE FONDOS

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.

TRADITIONAL LOMO SALTADO WITH SHRIMP, MUSHROOMS, CRISPY FRENCH FRIES AND SERVED WITH RICE.

LOMO SALTADO CON FETUCCINI A LA HUANCAÍNA \$15,350

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA Y CUBIERTO UN TRADICIONAL LOMO SALTADO.

PERUVIAN HUANCAINA PASTA WITH BEEF STIR-FRY.

FILETE DON EDUARDO \$15,550

FILETE DE RES A LA PARRILLA CUBIERTO CON CARNE DE JAIBA DESMENUZADA EN SU SALSA ACOMPAÑADO RISOTTO AL OLIVAR.

GRILLED BEEF FILLET TOPPED WITH SHREDDED CRAB MEAT IN ITS OWN SAUCE SERVED WITH OLIVE RISOTTO.

FILETE TRES SENSACIONES \$ 15,550

A LA PLANCHA FLAMBEADO AL PISCO MOSTO VERDE, CON CREMOSA SALSA DE PIMIENTA Y SOBRE CAMA DE FETUCCINI A LA HUANCAÍNA.

GRILLED STEAK FLAMBÉED WITH PISCO MOSTO VERDE, WITH CREAMY PEPPER SAUCE SERVED WITH PERUVIAN HUANCAÍNA PASTA.

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.

GRILLED STEAK IN ITS OWN JUICES, BATHED IN MOUTARDE A L'ANCIENNE AND HONEY SAUCE, ACCOMPANIED BY CREAMY MASHED POTATOES AND MUSHROOMS.

FILETE NOVO ANDINO \$18,950

FILETE ENVUELTO EN TOCINO CON SALSA HUANCAÍNA Y ESTRAGÓN, ACOMPAÑADAS DE PAPAS NATIVAS EN CHIMICHURRI Y CAMARÓN JUMBO.

STEAK WRAPPED IN BACON WITH HUANCAÍNA (PERUVIAN SAUCE) AND TARRAGON, SERVED WITH CHIMICHURRI POTATOES AND SHRIMP.

SECO DE CORDERO \$18,990

CORDERO MAGALLÁNICO MARINADO EN AJÍES Y ESPECIES CON TOQUES DE SALSA DE CILANTRO ACOMPAÑADO DE UN SABROSO GUISO DE FRIJOLES, ARROZ Y SARZA CRIOLLA.

LAMB MARINATED IN CHILI PEPPERS AND SPICES WITH A TOUCH OF CORIANDER SAUCE ACCOMPANIED BY A BEAN STEW, RICE AND A SMALL SALAD MADE WITH ONION, LEMON JUICE AND CHILI PEPPERS.

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.

SEAFOOD, STEAK AND CHICKEN, TOMATO, ONION AND FETTUCCHINE SAUTÉED IN WOK SEASONED WITH SOY SAUCE, SESAME AND OLIVE OIL.

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.

CREAMY CHICKEN PERUVIAN.

TACU TACU MAR Y TIERRA \$ 18,990

CLÁSICO PERUANO MONTADO CON LOMO SALTADO Y SALSA A LO MACHO.

PERUVIAN CLASSIC ASSEMBLED WITH LOMO SALTADO AND MACHO SAUCE (TRADITIONAL PERUVIAN DISHES).

NUESTRO MAR

PESCADO LO MACHO \$15,550

A LA PLANCHA, CUBIERTA CON MARISCOS EN SALSA CORAL DE CAMARÓN Y ACOMPAÑADO DE ARROZ CRIOLLO.

GRILLED FISH, COVERED WITH SEAFOOD IN SHRIMP CORAL SAUCE AND SERVED WITH RICE PERUVIAN CORN.

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.

GRILLED SALMON BATHED IN THYME AND SHRIMP SAUCE WITH BRANDY AROMAS, ACCOMPANIED BY RICE WITH PERUVIAN CORN.

SALMON EN FETUCCINI TRES QUESOS \$15,350

A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE PASTA A LA CREMA, TOCINO DESHIDRATADO Y VARIEDAD DE QUESOS.

GRILLED SALMON SERVED WITH CREAM PASTA, DEHYDRATED BACON AND A VARIETY OF CHEESES.

SALMON EN SALSA DE CAMARÓN \$14,950

A LA PLANCHA, CAMARONES BAÑADOS EN SU PROPIA SALSA DE CORAL Y ACOMPAÑADO DE ARROZ CRIOLLO.

GRILLED SALMON, SHRIMP BATHED IN ITS OWN CORAL SAUCE AND ACCOMPANIED BY RICE WITH PERUVIAN CORN.

MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$18,950

A LA PARRILLA, SOBRE CREMOSO RISOTTO DE LOCOS.

GRILLED HAKE ON CREAMY LOBSTER RISOTTO.

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.
GRILLED OCTOPUS TENTACLES MARINATED WITH FINE HERBS ACCOMPANIED BY FETTUCCINI WRAPPED IN A CREAMY YELLOW PEPPER SAUCE.

ATÚN TROPICAL \$ 16,550

EN COSTRA DE SÉSAMO, BAÑADO EN SALSA TAMARINDO. SOBRE CHAUFA DE QUINUA.
SESAME CRUSTED TUNA, BATHED IN TAMARIND SAUCE. ON QUINOA CHAUFA.

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.
GRILLED BLACK PEPPER CRUSTED TUNA LOIN, BATHED IN CHICHA MORADA(PERUVIAN DRINK MADE FROM PURPLE CORN) REDUCTION ON A BED OF WHEAT RISOTTO.

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRÁN \$14,550

CAMARONES Y ARROZ DE GRANO LARGO GUISADO CON SALSA CORAL DE CAMARÓN Y CREMA DE LANGOSTA.
SHRIMP AND LONG GRAIN RICE STEWED WITH SHRIMP CORAL SAUCE AND LOBSTER CREAM.

SOPAS

CHUPE DE CAMARON \$ 12.990

TRADICIONAL SOPA PERUANA, CONCENTRADA DE FONDO DE PESCADO Y LECHE GLORIA, CON CAMARONES SELECCIONADOS Y HUEVO ESCALFADO.
TRADITIONAL PERUVIAN SOUP, CONCENTRATED FISH STOCK AND LECHE GLORIA, WITH SELECTED SHRIMP AND POACHED EGG.

PARIHUELA TIA CHABUCA \$ 11.850

SOPA DE MARISCOS CON CALDILLO DE PESCADO EN REDUCCIÓN DE SALSA MADRE.
SEAFOOD SOUP WITH FISH BROTH IN MOTHER SAUCE REDUCTION.

VEGANOS O VEGETARIANOS

CEVICHE VEGANO \$13.890

DE CHAMPIÑONES, PALTA, PALMITO Y TRADICIONAL DE LECHE DE TIGRE CLÁSICO.
MUSHROOM CEVICHE.

SALTADO VEGANO \$13,450

EL TRADICIONAL SALTADO LLEVADO A LA FUSIÓN VEGANA COSTEÑA, CHAMPIÑONES, PAPAS FRITAS CROCANTES Y ACOMPAÑADO DE ARROZ.
SAUTÉED VEGETABLES, MUSHROOM, FRENCH FRIES, SERVED WITH RICE.

FETUCCINI SALTADO VEGANO \$13,450

CHAMPIÑONES, TOMATE CEBOLLA Y FETUCCINI SALTEADOS AL WOK SAZONADOS CON SALSA DE SOYA ACEITE SÉSAMO Y OLIVA.
FETTUCCINE WITH MUSHROOMS, TOMATO, ONION SAUTÉED IN WOK SEASONED WITH SOY SAUCE, SESAME AND OLIVE OIL.

POSTRES

ENCANTO PISCO Y NAZCA \$7,500

SUSPIRO DE LIMEÑA, CREMA VOLTEADA Y TORTA TRES LECHE.
MIX OF 3 TYPICAL PERUVIAN DESSERTS.

CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$5,950

COCIDO EN BAÑO MARÍA A BASE DE LECHE EVAPORADA, CONDENSADA, HUEVO, AZÚCAR Y GOTAS DE VAINILLA.
COOKED IN A BAIN-MARIE WITH EVAPORATED MILK, CONDENSED MILK, EGG, SUGAR AND VANILLA DROPS.

TORTA DE TRES LECHE \$5,950

BIZCOCHUELO BAÑADO CON TRES VARIEDADES DE LECHE.
SPONGE CAKE COVERED WITH THREE VARIETIES OF MILK.

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.
TYPICAL PERUVIAN DESSERT, PREPARED FROM A CLASSIC DELICACY FLAVORED WITH HINTS OF VANILLA AND COVERED WITH MERINGUE.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$ 5,950

ELABORADO DE PULPA DE MARACUYÁ ADEMÁS DE UNA BASE DE GALLETAS.
MADE FROM PASSION FRUIT PULP AND A COOKIE BASE.

TIRAMISU \$5,950

DULCE BIZCOCHO EMPAPADO EN CAFÉ MEZCLADO CON QUESO Y NATA MONTADA.
SWEET SPONGE CAKE SOAKED IN COFFEE MIXED WITH CHEESE AND WHIPPED CREAM.

HELADOS ARTESANALES \$5,750
ARTISAN ICE CREA.

CAFÉ & INFUSIONES

CAFÉ EXPRESO \$2,950
ESPRESSO COFFEE.

NESCAFE \$2,700
COFFEE JAR.

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$3,990
DOUBLE ESPRESSO.

CAFÉ AMERICANO \$3,700
AMERICAN COFFEE.

CAFÉ CORTADO \$3,500
AN ESPRESSO WITH DASH OF MILK.

CAFÉ CORTADO DOBLE \$4,700
DOUBLE AN ESPRESSO WITH DASH OF MILK.

AGUA DE HIERBAS \$2,500
HERBAL TEA.

CAPUCHINO \$4,500
CAPPUCCINO.

CAPUCHINO CREMA \$5,200
CAPPUCCINO WITH CREAM.

TE NATURAL \$2,900
NATURAL TEA.

