

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche Peruano

Deliciosas variaciones de nuestro platillo bandera con una sabrosa leche de tigre, acompañado de granos de elote y camote.

Conchas Negras (pata de mula)	Pescado	Mariscos
\$ 225.00	\$ 235.00	\$ 255.00

Tiraditos de Pescado

Tiras de pescado blanco cocidas con limón y sal al natural acompañadas de camote glaseado y elote.

Natural	Al Ají Amarillo	Bicolor
\$ 235.00	\$ 255.00	\$ 265.00

Causas a la Limeña

Papa prensada y aderezada en ají amarillo, rellena de pollo, camarón o pulpa de cangrejo y aguacate.

Pollo	Cangrejo	Camarón
\$160.00	\$ 180.00	\$195.00

Papas a la Huancaína

Suaves rodajas de papa al vapor bañadas en una deliciosa crema de ají amarillo (chile peruano) y quesos.

\$ 160.00

Leche de tigre

Concentrado de pescado, verduras, limón y sal de mar con un toque picante. Pídelo natural ó al ají amarillo.

\$ 160.00

Pulpo al olivo

Suaves tiras de pulpo bañadas en una crema de aceituna negra y aceite de olivo.

\$ 180.00

Ensalada Limeña

Mix de frescas lechugas, jitomate, aguacate, aros de cebolla blanca y huevos de codorniz coronados con lomo (filete de res) o pollo en salsa anticuchera. Con aliño caesar con toque peruano.

\$ 180.00

Tartare de Atún

Atun finamente picado en trocitos e hidratados en aceite de ajonjolí y especias acompañados de daditos de aguacate.

\$ 235.00

Escabeche de Pescado Lima 700

Trozos de pescado empanizados fritos y bañados en una salsa de cebolla escabechada con toque de vinagre y ají amarillo, sobre una causa típica peruana.

\$ 235.00

**IMPORTANTE: EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS PUEDE PROVOCAR REACCIONES ALERGICAS.
ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE EL CONSUMO DE LOS MISMOS
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SON EN MONEDA NACIONAL.**

ENTRADAS CALIENTES

Papas Rellenas (02 unid)

Papa prensada hecha puré rellenas con un delicioso guiso de carne de res, con huevo y aceitunas negras, empanizadas en Panko y acompañadas de salsa criolla.

\$ 180.00

Anticucho Peruano (02 unid)

Brochetas de corazón de res tradicionales peruanas aderezadas en una combinación de ajíes, cocidas a la plancha acompañadas de papa dorada y elote.

\$ 180.00

Palta Lima 700 Gratinada

Selecta mitad de aguacate relleno de pulpa de cangrejo y colas de camarón, con un toque de vino blanco y crema de leche, gratinado con queso parmesano.

\$ 195.00

Conchitas a la Parmesana (06 unid)

Suaves callos de almeja marinados con limón y vino blanco gratinados con queso parmesano.

\$ 215.00

Chicharrones Marinos

En tres opciones diferentes: Crocantes aros de calamar, o trozos de pescado o camarones al panko, rebozados y servidos con aderezo tártara, salsa criolla y yuca frita.

<i>Calamar</i>	<i>Camarón</i>	<i>Pescado</i>
\$245.00	\$ 265.00	\$255.00

Pulpo a la Parrilla

Suaves tiras de pulpo a la parrilla montadas sobre portobello y espárragos con aceite de oliva y ajo.

\$ 275.00

Batayaki de Calamar y Camarones

Festín de camarones y calamares, saltados con verduras al WOK con un toque oriental y acompañados de elote baby.

\$ 285.00

SOPAS

Aguadito de Mariscos

Sopa tradicional peruana a base de mariscos, cilantro y ají amarillo (chile peruano) con un toque picante.

\$ 235.00

Parihuela

Concentrado de mariscos con un aderezo de ajíes (chiles peruanos) y un toque de vino blanco.

\$ 250.00

Chupe de Camarones

Deliciosa sopa a base de ají panca y huacatay con camarones, coronada con un huevo escalfado.

\$ 260.00

En todos nuestros precios viene incluido el IVA.



PARA COMPARTIR

Jalea Mixta

Festín de pescados y mariscos cocidos (empanizados) acompañado de yucas fritas y una deliciosa salsa criolla y crema tártara.
\$ 360.00

Fuente Carretillera

Ceviche de róbalo en una combinación afrodisiaca con chicharrón de calamar con yuca y camote glaseado, acompañado de leche de tigre clásica, salsa criolla y nuestra especial crema tártara.
\$ 530.00

Ronda Tradición Lima 700

La mejor combinación de nuestros platos favoritos en perfecta armonía: ceviche de pescado, papa a la huancaína, causa de pollo y pulpo al olivo, acompañados de elote y camote glaseado.
\$ 690.00

Festival de Ceviches

Cinco Tipos de ceviche: con mariscos, al olivo, a los 3 ajíes (chile peruano), caliente y frito. Un deleite para el paladar.
\$ 700.00

Parrilla Real

Medallón de filete de res, filete de salmón y 04 camarones jumbo al ajo con aceite de oliva extra virgen. Acompañada de espárragos, papas doradas y salsa de pimienta negra.
\$ 760.00

CARNE * POLLO

Ají de Gallina

Tradicional guisado a base de pollo en ají amarillo, pecanas y queso parmesano acompañado de arroz y papas al vapor.
\$ 240.00

Lomo Saltado

Filete de res en trozos salteados al WOK con pisco peruano y soya al estilo oriental, acompañado de arroz blanco y papas fritas.
\$ 280.00

Tallarín Saltado Criollo de Res

Pasta Tallarín al dente salteado al WOK, al estilo peruano con un toque oriental, con jitomate y cebolla morada.
\$ 290.00

Seco de Filete de Res con Frejoles

Tradicional guiso peruano con base de cilantro y toque de ají amarillo, acompañado de arroz y frejoles canarios.
\$ 290.00

Lomo con Fettuccini a la Huancaína

Fettuccini al dente con una mezcla de nuestra salsa huancaína coronado con trozos de lomo (filete de res).
\$ 310.00

Tacu Tacu de Lomo Saltado

De la combinación de arroz y frijol nace el tacu tacu dorado al WOK acompañado de filete de res en trozos al jugo.
\$315.00

Lomo a lo Macho

Suave filete de res bañado en una cremosa salsa con mariscos acompañado de arroz blanco.
\$ 320.00

Risotto a la Chiclayana con Costillitas de Cordero

Arroz arborio al dente y cremoso en maridaje perfecto en salsa de cilantro con ají y quesos (parmesano y mozzarella), acompañado de tiernas costillitas de cordero a la plancha y bañadas con una crema de pimienta negra.
\$ 390.00



PESCADOS

Pescado a la Mantequilla

Filete de pescado blanco a la plancha con un salsa de mantequilla y alcaparras con nuestro toque peruano.

\$ 310.00

Papillote de Pescado con Verduras

Filete de pescado cocido en papel envuelto, con festin de vegetales en salsa natural de tomate acompañado de papas al vapor.

\$335.00

Pescado a lo Macho

Filete de pescado a la plancha bañado en una deliciosa crema de mariscos con un toque picante.

\$335.00

Salmón Lima 700

Crocante salmón acompañado de puré y verduras al vapor.

\$ 360.00

Pescado Imperial

Filete de pescado a la plancha bañado con exquisita salsa de camarones con ají amarillo y queso servido con arroz y papas al vapor.

\$ 360.00

Salmón con Camarones a la Mantequilla Negra

Delicioso salmón a la plancha, cubiertos con una salsa a la mantequilla, acompañado con colas de camarones.

\$ 380.00

Atún Oriental

Medallón de atún bañado con una salsa oriental con toques peruanos, servido con arroz chaufa salteado al WOK y verduras chinas salteadas.

\$ 390.00

MARISCOS * ARROCES

Arroz con Mariscos

Arroz graneado en una combinación de ajíes y vino blanco coronado con una salsa de mariscos y queso parmesano.

\$ 270.00

Arroz Chaufa de Mariscos

Arroz salteado al WOK con soya y todos los mariscos al estilo oriental con toque peruano.

\$ 270.00

Arroz con Pato a la Chiclayana

Arroz graneado en base de cilantro y aji amarillo acompañado de tierno pato cocido en su jugo y aderezado en aji amarillo. (chile peruano)

\$ 295.00

Lasagna de Camarones

Fina pasta hecha en casa rellena de colas de camarones en un combinación de quesos, gratinada con queso mozzarella y parmesano

\$ 310.00

Tacu Tacu de Mariscos

Arroz y frijol unidos a nuestro estilo, dorado al WOK y bañado con una deliciosa salsa peruana con mariscos con base de ají no picante.

\$ 325.00

Tallarines Verdes con Camarones

Pasta tallarín al dente con nuestra especial salsa al pesto, al estilo peruano, con camarones al ajo.

\$ 335.00

Risotto de Champiñones con Camarones Jumbos al Ajo

Arroz arborio al dente en una mezcla perfecta de quesos y champiñones coronado con 04 colas de camarones jumbo al ajo con toque de ají amarillo.

\$ 390.00