

Ceviches

(Hechos al Momento con lo que el mar nos brinda cada día)

Ceviche Pesca del Día <i>(Cubos de pescado marinado en jugo de limón y leche de tigre)</i>	\$ 7.500
Ceviche Mixto <i>(Cubos de pescado, pulpo, camarones ecuatorianos y calamar marinado en jugo de limón y leche de tigre)</i>	\$ 8.200
Ceviche Tierra Norteña <i>(Pescado, pulpo, camarón, calamar y pinza de jaiba con jugo de limón en cremosa salsa al ají amarillo)</i>	\$ 8.500
Ceviche Combinado <i>(Ceviche pesca del día, con chicharrón de pulpo, calamar y pescado)</i>	\$ 8.500
Ceviche Camarones <i>(Camarones ecuatorianos marinados en jugo de limón y leche de tigre)</i>	\$ 8.500
Cuatro Ceviches <i>(Clásico de pescado, mixto a la crema rocoto, mixto al ají amarillo, de salmón al cilantro. Cuatro sabores diferentes para degustar)</i>	\$ 17.500

Empanadas

Degustación de Empanadas <i>(De lomo saltado, de ají de gallina y de camarones con queso)</i>	\$ 7.000
---	----------

Causas

(El Perú es el País con 3000 variedades de papa y 1000 de ajíes un día se encontraron y enamoraron y nació la causa. Masa de papa aliñada con suave crema de ají y jugo de limón)

Causa de Pollo Limeña <i>(Pollo con mayonesa y láminas de palta sobre papas en crema huancaína)</i>	\$ 6.500
Causa de Jaiba <i>(Rellena de pulpo de jaiba con mayonesa y láminas de palta con papas en crema huancaína rellena crujiente)</i>	\$ 7.700
Causa de Pulpo al olivo <i>(Pulpo grillado en salsa anticuchera sobre papas y bañado en salsa olivo)</i>	\$ 7.600
Causa de Camarón <i>(Camarones ecuatorianos con mayonesa, láminas de palta, sobre papas en salsa golf de la casa)</i>	\$ 7.600



Tiraditos

(No son sashimis ni carpaccios, son Tiraditos al estilo Peruano)

Al ají amarillo <i>(Láminas de pescado marinado en jugo de limón a la crema de ají amarillo)</i>	\$ 7.600
A los dos ajíes <i>(Láminas de pescado y pulpo marinado en jugo de limón y leche de tigre a la crema de rocoto)</i>	\$ 8.200

Entradas

(Las que no pueden faltar)

Leche de Tigre <i>(Afrodisiaco Cóctel de mariscos aliñados en jugo de limón y leche de tigre)</i>	\$ 4.600
Cóctel de Camarones <i>(Camarones bañados en salsa golf de la casa con choclo, palta y lechuga)</i>	\$ 7.600
Pulpo al Olivo <i>(Láminas de pulpo marinada en jugo de limón bañado en salsa olivo)</i>	\$ 7.500
Papa a la Huancaína <i>(Papas cocidas bañadas en crema de ají amarillo y queso andino)</i>	\$ 4.500
Anticuchos de Corazón <i>(Filete de corazón de vacuno grillado en salsa anticuchera, con papas doradas, y zarza criolla)</i>	\$ 7.200
Chicharrón de Calamar <i>(Anillos de calamar apanado y frito con papa dorada y zarza criolla)</i>	\$ 6.500
Chicharrón de Pescado <i>(Trozos de pescado apanados y fritos con papas doradas y zarza criolla)</i>	\$ 7.400
Chicharrón Mixto <i>(Pescado, calamar, camarón y pulpo apanados y fritos con papas doradas y zarza criolla)</i>	\$ 8.200

Ensaladas

Ensalada del Huerto <i>(Lechuga, tomate, palta, palmito, espárrago, champiñón y vinagreta casera)</i>	\$ 5.200
Ensalada César <i>(Lechugas frescas, tomate, pollo al panko, queso parmesano y vinagreta casera)</i>	\$ 6.000
Ensalada Mixta <i>(Lechuga, palta, tomate, palmito y choclo peruano)</i>	\$ 5.200



Lo más Peruano

(Toda la cocina peruana cobrando vida gracias a lo que nos regala nuestra tierra y mar)

Lomo Saltado <i>(Filete en trozos salteados con cebolla, tomate, papas fritas y arroz)</i>	\$ 8.200
Lomo Saltado a lo Pobre <i>(Nuestro lomo saltado de siempre, acompañado de plátano maduro y huevo)</i>	\$ 8.700
Seco de Vacuno <i>(Carne de vacuno cocido lentamente en salsa de cilantro. Servido con porotos, arroz blanco y zarza criolla)</i>	\$ 7.000
Enrollado Tierra Norteña <i>(Pescado relleno con camarones en salsa de mariscos y puré de papa)</i>	\$ 8.500
Ají de Gallina <i>(Pechuga de pollo cocida en cremosa salsa de ají amarillo y queso.)</i>	\$ 6.800
Picante de Camarones <i>(Camarones ecuatorianos en salsa de camarones con papas y con arroz)</i>	\$ 7.800
Arroz con Mariscos <i>(Frutos de mar, pulpo, camarón, calamar, choro y almeja aromatizados con vino blanco y aliño de ajíes peruanos)</i>	\$ 7.800

La Tierra y sus Carnes

Filete Mignon <i>(Filete a la parrilla, con salsa de vino tinto con champiñones, y papas salteadas)</i>	\$ 8.500
Filete Mar y Tierra <i>(Filete a la plancha con camarones y champiñón en salsa de estragón con papas salteadas)</i>	\$ 8.500
Lomo Mar Adentro <i>(Filete de vacuno grillado, en salsa madera con champiñones, con fettuccini de camarones)</i>	\$ 8.500
Costillar Nikkei <i>(Costillar en salsa agridulce, acompañado con arroz chaufa)</i>	\$ 8.300
Filete a lo Macho <i>(Filete a la plancha en salsa de mariscos con arroz)</i>	\$ 8.600
Filete a las Finas Hierbas <i>(Filete de vacuno con lámina de tocino en salsa de finas hierbas, acompañado de verduras salteadas)</i>	\$ 8.300
Pollo a la Campesina <i>(Pechuga de pollo rellena con tocino, queso y champiñones en salsa de ají amarillo y estragón con papas fritas)</i>	\$ 7.800



Carnes a la Parrilla

Filete de res (330 grs)	\$ 8.700
Entrañas (350 grs)	\$ 8.700
Pechuga de pollo a la parrilla (400 grs)	\$ 7.000

Pescados

Salmón (250 grs)	\$ 7.500
Reineta (250 grs)	\$ 7.000

Tacu Tacu

Tacu Tacu Súper Saltado

(Salteado de filete de vacuno, pulpo y camarón montado sobre fusión de pallares y arroz dorado)

(Pulpo, camarones ecuatorianos, calamar y pinzas en salsa de mariscos, montado sobre fusión de pallares y arroz dorado)

Tacu Tacu con Mariscos

(Pulpo, camarones ecuatorianos, calamar y pinzas en salsa de mariscos, montado sobre fusión de pallares y arroz dorado)

ados) \$ 8.500

\$ 8.200

Pescados y Mariscos

Pescado del chef

(Pescado a la plancha con una suave salsa de espárragos y champiñones con arroz)

\$ 7.600

Atún a la Pimienta

(Fetuccini en salsa al pesto, con atún grillado en salsa a la pimienta)

\$ 8.300

Pescado a lo Macho

(Pescado a la plancha en salsa de mariscos con arroz)

\$ 8.200

Dúo Marino

(Filete de reineta y salmón a la plancha, salsa de ajíes peruanos y salteado de panaché de verduras)

\$ 8.600

Pescado en salsa de camarones

(Pescado plancha y camarones en salsa de crustáceos con arroz)

\$ 7.800

Atún Tataki

(Atún a la plancha en salsa de frutas agrídulce. Servido con verduras salteadas)

\$ 8.700

Salmón Tierra Norteña

(Pescado a la plancha bañado en salsa de vino y cremoso risotto de quínua)

\$ 8.200

Pescado en Salsa de Mango

(Pescado a la plancha y camarones en salsa dulce de mango y arroz jardinera)

\$ 7.800

Salmón a la francesa

(Salmón a la plancha, flameados al coñac en salsa blanca con mariscos y arroz con choclo)

\$ 8.200

Ají de Mariscos

(Pulpo, camarones ecuatorianos y calamar en salsa cremosa de ají amarillo con arroz)

\$ 7.100



Arroces y Pastas

Risotto de Camarones <i>(Risotto cremoso con camarones y champiñón y toques del chef)</i>	\$ 7.900
Milanesa de Carne <i>(Spaguetti al pesto con milanesa de carne en salsa huancaína)</i>	\$ 8.300
Chaufa Tres Sabores <i>(Arroz frito al wok, con pollo, filete de vacuno, camarón en salsa de soya y aromas orientales)</i>	\$ 7.500
Fetuccini Huancaína con Lomo Saltado <i>(Fetuccini a la huancaína con lomo salteado al wok)</i>	\$ 8.200
Tallarín Saltado de Carne <i>(Proteína salteada al wok con cebolla, tomate, salsa de soya, aceite de sésamo y cebollín)</i>	\$ 7.800
Arroz Chaufa de Mariscos <i>(Arroz frito al wok con mariscos, salsa de soya y aromas orientales)</i>	\$ 7.800
Salmón Risotto con Vegetales <i>(Risotto cremoso con vegetales con salmón a la parrilla)</i>	\$ 8.200
Fetuccini Tierra Norteña <i>(Fetuccini al pesto en salsa bechamel con camarones y champiñón)</i>	\$ 7.500

Planchas y Piqueos

Parrilla Tierra Norteña <i>(Filete de res, entraña, pollo grille, anticucho de corazón, chorizo parrillero, ensalada del día y papas fritas)</i>	\$ 24.900
Parrilla Marina <i>(Atún y salmón grillado, pulpo, calamar y camarón en salsa anticuchera)</i>	\$ 9.500
Jalea Mixta Familiar <i>(Frutos del mar hecho chicharrón (Pescado, pulpo, calamar, camarón) yuca frita y zarza criolla)</i>	\$ 16.500
Piqueo de la Casa <i>(Brochetas de filete de lomo, de Pollo, Corazón de vacuno, chicharrón de pescado y papas fritas)</i>	\$ 18.500
Piqueo Frío Tierra Norteña <i>(Ceviche, pulpo olivo, causa Jalta huancaína, ceviche mixto rocoto y leche de tigre)</i>	\$ 18.500
Piqueo Caliente Tierra Norteña <i>(Pinzas rellenas, brochetas (Pescado, camarón y pollo), chicharrón de calamar, choncholí de pulpo y empanadas de lomo saltado)</i>	\$ 18.500
Pulpo a la Parrilla <i>(Pulpo a la parrilla en salsa anticuchera con papas salteadas)</i>	\$ 10.900
Carretillero <i>(Arroz con marisco criollo, ceviche de pescado y chicharrón de calamar)</i>	\$ 11.500



Sopas

(Tres de nuestras sopas favoritas de la cocina Peruana)

Parihuela	\$ 8.200
<i>(Lo mejor del mar, Pescado y marisco... Levantamuertos)</i>	
Sudado de pescado	\$ 7.900
<i>(De Pescado con caldo concentrado a la criolla)</i>	
Chupe de camarones	\$ 7.900
<i>(Sopa Cremosa de camarones con receta de antaño)</i>	

Menú Niño

Pollo a la Plancha	\$ 5.600
<i>(Con papas fritas)</i>	
Chicharrón de Pollo	\$ 5.600
<i>(Con papas fritas)</i>	

Guarniciones

Arroz con Choclo	\$ 2.000
Ensalada del Día	\$ 2.500
Papas Fritas	\$ 2.000
Verduras Salteadas	\$ 2.000
Puré	\$ 2.000
Spaguetti al Pesto	\$ 2.200
Choclo Peruano	\$ 2.200
Plátano Frito	\$ 2.200
Risotto	\$ 2.500
Ensalada de Palmito	\$ 2.500
Ensalada de Palta - Palmito	\$ 2.500
Ensalada Verde	\$ 2.500
<i>(Lechuga, espinaca y berros)</i>	

Postres

Crema volteada	\$ 2.700
Suspiro limeño	\$ 2.700
Tres Leches	\$ 2.700
Pie de Maracuyá	\$ 2.700
Tiramisú	\$ 2.700
Degustación de Postres	\$ 4.500
<i>(Crema volteada, pie de maracuyá, suspiro limeño)</i>	