

- PIQUEOS PARA COMPARTIR -

Triplete criollo s/. 46.00

“La mejor combinación para compartir! 4 palos de anticuchos con su choclito a la mantequilla, nuestra tradicional causa rellena de pechuga de pollo y 4 tequeños rellenos de ají de gallina”

Degustación criolla s/. 44.00 (nuevo)

“Ají de gallina, seco de res a la norteña, frejoles, arroz blanco y sarsa criolla”

Degustación del Pacífico s/. 48.00 (nuevo)

“Arroz con mariscos, cebiche de pescado y chicharrón de pescado, pulpo y langostino con chalaquita de palta”

De cajón s/. 44.00

“3 jugosos palos de anticuchos, causa rellena de pollo en su punto exacto de ají, 2 tamalitos en jugo de seco norteño y por supuesto...la infaltable papa a la huancaína y ocopa”

Trío de causas criollas s/. 42.00

“Empezamos por la más atrevida, la rellena con lomo saltado, la segunda rellena con escabeche y chicharrón de pescado y la última con pechuga de pollo”

Trío de causas marinas s/. 42.00

“3 causas en un solo plato, la primera rellena de langostinos en salsa coctel, la segunda de pulpo al olivo y la tercera de atún y cebollita con mayonesa de la casa... para no perderselas”

Trío de cebiches del Pacífico s/. 46.00

“El primero de pescado clásico en leche de tigre de ají amarillo, el segundo de pescado, pulpo y calamar en leche de tigre de rocoto y el tercero de pescado, langostinos y conchas en leche de tigre de culantro”

- ENTRADAS -

Tamalitos en jugo de seco (2 unidades) s/. 14.00

“Tiernos tamalitos de pollo con toque norteño y salsa criolla”

Anticuchos de corazón (3 palos) s/. 24.00

“Marinados en nuestro aderezo secreto acompañados de un tamalito criollo, choclito desgranado y papas doradas al perejil”

Causa rellena com pollo s/.24.00

Pulpito al olivo de la casa s/.32.00

“Finos trozos de pulpo a la parrilla sobre camita de palta, bañado con crema de olivo y coronado con macedonia de queso fresco y rocoto”

Cebiche carretillero s/. 32.00

“Pescado, conchas, pulpo, langostinos en leche de tigre al rocoto, acompañado de chicharrón de calamar al panko, hecho al momento”

Cebiche con calle s/. 34.00

“Fresco cebiche de pescado y langostinos en nuestra clásica leche de tigre de rocoto, acompañado de un delicioso chicharrón de pulpo”

Cebiche de pescado s/.30.00

“Preparado al momento. Acompañado de un original shot de leche de tigre. No tiene pierde.”

Cebiche mixto s/. 34.00

“No hay nada que hacer. Nuestro mar es único.”

Tiradito de pescado s/. 30.00

“El primo hermano del cebiche. Finas tiras de pescado bañadas en cualquiera de nuestras 3 salsas (crema de rocoto, crema de ají amarillo o al natural”

Papa a la huancaína s/.16.00

“Salsa a base de ajíes, queso fresco, leche y galletas sobre papas al vapor, coronado con aceituna”

Ocopa s/.16.00

“El secreto está en la salsa cremosa con queso fresco, maní y huacatay”

- ENTRADAS -

ENSALADAS

Ensalada de atún s/.20.00

“Lechugas orgánicas, atún, choclo, palta, huevo duro y tomate. Para cuidar la línea”

Ensalada chicken Cesar s/.20.00

“Frescas lechugas, puntas de espárragos, croutones, escalopas de pollo a la plancha, queso parmesano y nuestro aderezo secreto Cesar”

Ensalada mixta s/. 16.00

“Fresca y ligera ensalada. Lechuga orgánica, espárragos, zanahoria, champiñones, tomate, pepinillo, palta y choclo son acompañados de la vinagreta de la casa”

Solterito de la casa s/.16.00

“Tomates, cebolla, habas, queso fresco, choclo desgranado y una pizca de rocoto”

LAS SOPAS DE LA ABUELITA

Consomé de pollo s/.18.00

“Reconfortante caldo de pollo, con trocitos de pechuga y fideos cabello de ángel”

Dieta de pollo s/. 22.00

“Ligero caldo de pollo, acompañado de una pechuga sancochada con legumbres”

Sopa a la criolla s/.22.00

“Hecha con lomo, papa amarilla y fideos cabellos de ángel. Como para recordar a la abuelita”

- COCINA PERUANA -

Lomo saltado clásico s/. 41.00

“Trozos de lomo fino, cebollas, tomates cocidos en un infernal wok, acompañado de papas fritas a la perfección y arroz blanco”

Lomo saltado a lo pobre s/. 43.00

“Si el lomo saltado es su debilidad, éste viene con plátanos fritos y además montado con huevo”

Lomo saltado con tacu tacu s/.43.00

“Más espectacular que el anterior aún. ¡Las palabras sobran!”

Lomo saltado con fettuccine a la huancaína s/.43.00

“Cocidos al dente, estos fettuccine son bañados en cremosa salsa huancaína, acompañado de un inigualable lomo saltado”

Sábana de lomo fino con tacu tacu s/.42.00

“Nuestro espectacular tacu tacu esta vez es montado con una apetitosa sábana de lomo fino apanada acompañado de sarsa criolla”

Seco a la norteña con fréjoles y arroz s/. 30.00

“Preparado con la tradicional chicha de jora y el zapallo loche, toda esta preparación cocinada a fuego lento durante varias horas y terminada con culantro”

Tacu tacu con seco a la norteña s/. 34.00

“A nuestro tradicional seco de res, lo acompañamos con un delicioso tacu tacu y lo terminamos con una fresca sarsa criolla hecha al momento”

Ají de gallina s/. 32.00

“Pechuga desmenuzada en deliciosa crema de ají amarillo, leche, pan, terminado con pecanas y queso parmesano, acompañado de arroz blanco, huevo duro y papas sancochadas”

Arroz con pollo s/. 30.00

“Elaborado con chicha de jora, ají amarillo y culantro. Acompañado de zanahoria, platanitos fritos, sarsa criolla hecha al momento y un shot de huancaína”

- PESCADOS Y MARISCOS -

Arroz con mariscos s/. 34.00

“Con nuestro aderezo secreto, mariscos salteados y terminado con queso parmesano”

Pescado a lo macho s/. 38.00

“A la parrilla bañado en salsa de mariscos seleccionados en su punto de aji”

Pez espada a la parrilla con chimichurri clásico s/. 36.00

“Medallón de pez espada marinado en delicioso chimichurri clásico, acompañado de papas coctel rociadas con ocapa tibia y sarsa criolla con habitas y aceite de oliva”

Pez espada emparrillado sobre majado de yuca s/. 36.00

“Jugoso filete de pez espada a la grilla, sobre majado de yuca y coronado con nuestro delicioso escabeche”

Milanesa de pez espada con spaghetti al pesto s/. 36.00

“Pasta delgada al pesto andino, coronada con milanesa de pez espada a la parrilla y chimichurri de tomates confit. ¡Una combinación imperdible!”

Atún con espíritu amazónico s/. 40.00

“Medallón de atún cocido al punto de su deseo, acompañado de daditos crocantes de yuca, ensaladita de palmitos, cecina y emulsión de aji charapita con cocona”

Atún emparrillado en costra de pimienta con fettuccine al pesto s/. 42.00 (nuevo)

“Fino corte de atún a la parrilla cubierto con pimienta triturada al momento, acompañado de ensaladita de tomates cherry con palmito”

Salmón emparrillado en salsa de maracuyá s/. 46.00

“Sobre papines salteados con cebolla y juliana de aji amarillo, acompañado de espárragos grillados y galleta de piel de salmón”

Salmón a la meniere con legumbres emparrilladas s/. 46.00 (nuevo)

“Clásica salsa de mantequilla sobre un filete de salmón en su punto”

- CARNES Y AVES -

Lomo saltado con rigatoni a la crema s/.42.00 (nuevo)

"Rigatoni envuelto en deliciosa salsa con lomo saltado hecho al momento. Realmente delicioso"

Fettuccine a la huancaina con bombones de lomo emparrillado s/.42.00

"Cocidos al dente, estos fettuccine son bañados en cremosa salsa huancaina y coronados con bombones de lomo al wok y coronados con chimichurri de rocoto y aceitunas"

Filete de pechuga emparrillada sobre majado de yuca s/. 32.00

"Jugosas escalopas de pechuga a la parrilla, sobre majado de yuca, coronadas con nuestro delicioso escabeche"

Filete de pechuga a las finas hierbas s/. 30.00

"Aromático filete de pechuga a la plancha, acompañado de unos apetecibles fettuccine a la huancaina, coronado con queso fresco en cubitos y aceitunas"

Milanesa de pollo s/. 28.00

"Acompañada de papas fritas y ensalada fresca"

Pechuga de pollo a la plancha s/.28.00