

## **-ENTRADAS FRIAS-**

- **CEVICHE DE PESCADO \$7,990**

Reineta del día en cubos, marinado en leche de tigre, Acompañado de choclo, camote y cebolla morada.

- **CEVICHE MIXTO \$8,990**

Reineta en cubos, camarón, pulpo, calamar, y pulpa de jaiba marinados en leche de tigre. Acompañado de choclo, camote y cebolla morada.

- **CEVICHE DE CAMARON \$9,990**

Camarones ecuatorianos marinado con nuestra clásica leche de tigre. Acompañado de choclo, camote y cebolla morada.

- **PULPO AL OLIVAR \$8,950**

vino blanco, finas hierbas y bañada en crema de aceituna.

- **TIRADITO CLASICO \$ 8,990**

Laminas de reineta marinado en leche de trigre, Acompañado de choclo y camote.

- **CAUSA DE CAMARON \$7,950**

Masa de papa amarilla, a base de aji amarillo, relleno de camarón y palta.

## **-ENTRADAS CALIENTES-**

- **JALEA MIXTA ESPECIAL \$9,990**

Pescado, mix de mariscos rebosados. Acompañados de yuca y sarza criolla.

- **MACHAS A LA PARMESANA \$9,990**

Machas frescas gratinadas con queso parmesano y aromatizadas con vino blanco y especias.

- **CAMARONES AL PANKO \$7,500**

Camarones rebosados acompañados de salsa de maracuyá.

- **EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 7,990**

Masa rellena de Lomo Saltado y Ají de Gallina.

- **PULPO A LA PARRILLA \$9,990**

Crocante pulpo a la parrilla, bañado en chimichurri, acompañado de papas rusticas salteadas al romero y mantequilla.

## **-PESCADOS & MARISCOS-**

- **PESCADO A LO MACHO \$8,950**

Filete de pescado y mariscos a la plancha bañada en salsa de camarón. Acompañado de porción de arroz.

- **ARROZ CON MARISCOS \$8,990**

Arroz graneado y surtido de mariscos con sabor a Pacífico cocinado en su propio caldo.

- **CHAUFA MIXTO \$9,990**

Filete vacuno, pollo y camarón salteados al wok, arroz y salsa de soya.

- **SALMÓN TRES QUESOS \$9,990**

Fetuccini en salsa bechamel, tocino, tres quesos, Salmón a la plancha cubierto en chimichurri.

- **ATÚN AL AJILLO \$10,200**

Corte de atún ecuatoriano en semillas de sésamo a la plancha, bañado en ají amarillo y ajo. Acompañado de verduras al vapor.

- **SALMON EN SALSA DE CAMARÓN \$9,990**

Filete de salmón y camarones a la plancha, cubierto en salsa de camarón y servido con arroz.

- **RISOTTO DE CAMARONES \$8,990**

Arroz cremoso acompañado de camarones aderezados, salsa de camarones.

- **ATÚN A LA COSTRA PIMIENTA \$10,200**

Corte de atún a la plancha en reducción de vino tinto, Acompañado con risotto blanco.

- **SALMON EN SALSA DE TOMILLO \$9,990**

Filete de salmón a la plancha cubierto en salsa de tomillo y acompañado con risotto al olivar.

### **-PLATOS PERUANOS-**

- **LOMO SALTADO \$8,900**

Trozos de filete salteados a fuego alto con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya. Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

- **LOMO SALTADO FUSIÓN \$9,990**

Trozos de filete, champiñones y Camarones salteados a fuego alto. Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

- **SECO DE CORDERO \$11.990**

Garrón de cordero marinado en chicha de jora y ajíes, cocción en su propio jugo a fuego lento, acompañado de pallares y arroz blanco.

- **FILETE A LO POBRE \$9,990**

Corte de filete de vacuno a la plancha acompañado de encebollado, plátano, huevo frito y papas fritas.

- **AJÍ DE GALLINA \$7,990**

Tradición peruana, pechuga de gallina desmenuzada, cremosa salsa de ají, queso y nueces, acompañado de arroz

- **FETUCCINI AL PESTO CON FILETE \$ 9,990**

Pasta bañada en salsa de albahaca y espinaca a la peruana. Acompañado de un corte de Filete.

- **FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON LOMO \$ 9,990**

Trozos de filete salteados a fuego alto, fetuccini en salsa a la huancaína,

- **FILETE A LA HUANCAÍNA \$ 8,990**

Filete de vacuno a la plancha en salsa bechamel, sobre fetuccini en salsa a la huancaína.

- **FILETE A LO MACHO \$ 9,990**

Filete y surtido de mariscos a la parrilla cubierta en salsa de coral de camarón, acompañado de arroz.

- **ARROZ CHAUFA DE POLLO \$7,990**

Arroz salteado al wok con soja y acompañado de trozos de pollo.

## **-VEGETARIANOS-**

- **CEVICHE VEGGIE \$6,990**

Láminas de champiñones y cortes de palta marinados en limón.

- **RISSOTO DE CHAMPIGNONES \$7,990**

Arroz cremoso acompañado de champiñones laminados, crema de leche y mantequilla.

- **FETUCCINI SALTADO VEGGIE \$6,990**

Pasta salteada al wok con mix de verduras y salsa de soja.

- **SALTADO DE VERDURAS \$8,900**

Verduras salteados a fuego alto, salsa de soja. Acompañado de papas fritas y porción de arroz.

## **-SOPAS-**

- **PARIHUELA \$8,990**

Sopa tradicional norteña de larga cocción de mariscos surtidos y salsa de ajíes. Va acompañado de Yucas.

- **CHUPE DE CAMARONES \$7,990**

Plato tradicional elaborado concentrado de fondo de pescado y leche gloria, con camarones ecuatorianos, huevos, choclo, arvejas y queso fresco.

## **-POSTRES-**

- **CREMA VOLTEADA \$4,200**

Lenta cocción a baño maría de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y vainilla.

- **SUSPIRO A LA LIMEÑA \$4,500**

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue.

- **CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$3,990**

Base de galletas y queso crema endulzado con coulis de maracuyá.

- **DELICIA LIMA RIOS \$6,990**

Unimos nuestros tres postres para darte una increíble sorpresa de dulzura y texturas.