

-APERITIVOS-

- 1 LITRO PISCO SOUR \$16,990
- 1/2 LITRO PISCO SOUR \$8,500
- 1 LITRO DE LIMONADA \$7,990
- ½ VAINA \$7,990

-ENTRADAS FRIAS-

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

Reineta en cubos, camarón, pulpo, caamar, y pulpa de jaiba marinados en 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.

-ENTRADAS CALIENTES-

- **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.

- **SALMÓN TRES QUESOS \$9,990**

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

- **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.

-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.

- **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.

-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.