

ENTRADAS Y PIQUEOS

CEVICHES

Fresco del día, marinados en jugo de limón, servido con cebolla morada, camote, papa, lechuga, choclo y cancha serrana.

Corvina, Paiche o Camarones
\$12.800

Pulpo | Ostiones | Mixtos
\$13.800

Calamares
\$9.200

TRIO DE CEVICHES

Pescado tradicional, camarón en salsa de rocoto, ostión pulpo nikkei
\$14.000

TIRADITOS

Cortes de finas láminas de fresco pescado, bañado en jugo de ceviche sin cebolla y gotas de aceite de oliva.

Corvina **\$ 12.800** | Mixto **\$ 13.800**
Paiche **\$ 13.800**

TIRADITO CROCANTE

Cortes de finas láminas de pescado, bañados con crema de ají, conos de pescado crocante y tártara con chalaca sobre palta.

\$ 13.800

PULPO AL OLIVO

Láminas de suavísimo pulpo, bañados con una salsa de intenso sabor de aceitunas de azapa amarga.

\$ 13.800

ENSALADA DE PULPO

Finas láminas de tierno pulpo bañados con una salsa de limón, aceite de oliva y perejil.

\$ 13.800

COCKTAIL DE CAMARONES

Camarones con palta bañados con salsa golf a nuestro estilo.

\$ 12.800

OSTIONES BLOODY MARY

Ostiones de la Patagonia en salsa de Bloody Mary picante.

\$ 12.800

CARPACHAZO

Filete dorado y sellado a alta temperatura y cortado en finas laminas, bañados en nuestra salsa de soya Nikkei, cebollín, jengibre y sésamo.

\$ 13.800

PAPAS HUANCAÍNA

Creмосa salsa a base de queso de cabra y ají amarillo.

Papas **\$ 6.000** | Yucas **\$ 6.500**

CAUSAS

Limeña rellena con camarones y palta.

\$ 12.000

Cevichana servida con ceviche de pescado.

\$ 14.800

Causeo servido con tiradito de pulpo y pescado.

\$ 14.800

Degustación de camarón, pulpo y pescado.

\$ 14.800

PIQUEO FRÍO "PARA DOS PERSONAS"

Surtido de entradas frías, cebiche mixto, causitas con camarones, pulpo al olivar, yuca y choclo a la huancaína.

\$19.000

CEVICHE CALIENTE A LAS BRASAS

Corvina o Paiche o mixto camarones, calamares y ostiones.

\$ 14.800

CAMARONES COSTA VERDE

Camarones envueltos en pechuga de pollo con una salsa caliente, estilo Nikkeiagridulce.

\$ 11.000

CAMARONES ENCHAQUETADOS

Enrollados con masa wantan cortada finamente, servidos con salsa agridulce aparte.

\$ 13.800

ENSALADAS

Capresse

\$ 6.500

César

\$ 8.500

Mixta

\$ 7.000

Camarones

\$ 10.000

CHICHARRONES

Servido con mayonesa de alcaparras o huancaína.

Calamares o pollo
\$ 9.000

Camarones o pescado
\$ 12.800

Mixto
\$ 13.800

PULPO A LA PLANCHA

Tierno pulpo dorado a la plancha con champiñones.

\$ 14.000

JALEA DE MARISCOS

Crocantes langostinos, calamares y corvina, bañados en leche de tigre con camote frito y salsa criolla.

\$ 14.800

PLANCHA DE CAMARONES

De río al ajillo.

1/2 Kilo **\$ 22.000** | 1 Kilo **\$ 44.000**

PIQUEO CALIENTE "PARA DOS PERSONAS"

Surtido de entradas calientes, jalea, anticuchos, tamalitos, yuca y choclo saltado en mantequilla y perejil.

\$19.000

TEQUEÑOS

Masa wuantan crocante rellena con queso de cabra, servido con salsa huancaína o palta.

\$ 8.000

WANTANES

Rellenos de lomo saltado, o cebiche, o picante de camarones, o ají de gallina, u ostiones con queso.

\$ 13.800

AJÍES RELLENOS DE FILETE O CAMARÓN

Ají Peruano relleno con filete o camarón, bañados en salsa tausi.

\$ 11.800

PLATOS DE FONDO

ANTICUCHOS

Bañados con una sabrosa salsa de ají panca acompañado de papas doradas, salsa criolla y choclo peruano.

Corazón o pollo

\$9.000

Pescado, filete, camarón o mixto

\$13.800

PALETA DE CORDERO

Con hueso, cocido cuatro horas y dorado al horno. Con agregado a elección, salsa criolla y mint sauce.

\$ 18.500

PATO A LA NORTEÑA

Cocido tres horas y servido con arroz al cilantro, naranja y cerveza.

\$ 14.000

LOMO SALTADO

Bastones de filete sellados al wok con cebolla morada, tomate, papas fritas y arroz.

\$ 13.800

AJÍ DE GALLINA

Pechuga de pollo deshilachada, bañada con una cremosa salsa de ají, nuez y queso.

\$ 9.800

PICANTE DE CAMARONES

\$ 14.000

PLANCHA TAYPA

Filete camarones pollo y verduras salteados al wok servidos en humeante plancha .

\$ 14.000

FILETE A LA PIMIENTA

Servido con una generosa salsa de pimienta negra.

\$ 15.000 | c/camarones \$ 16.000

FILETE A LA MANTEQUILLA DE AJÍ PERUANO

\$15.000 | c/camarones **\$16.000**

FILETE AL AJO CROCANTE

Con delgadísimas láminas de ajos deshidratado acompañado de mantequilla de ají peruano.

\$15.000 | c/camarones **\$16.000**

FILETE A LA HUANCAÍNA

Roseado de fresco queso de cabra bañado con nuestra cremosa salsa huancaína caliente.

\$15.000 | c/camarones **\$16.000**

FILETE AL OLIVO

Salsa de intenso sabor de aceituna de azapa amarga.

\$15.000 | c/camarones **\$16.000**

SECO DE FILETE

Medallones de filete con salsa al cilantro cocida con naranja y cerveza.

\$15.000 | c/camarones **\$16.000**

Filete choclo peruano y tocino

\$15.000 | c/camarones **\$16.000**

Corvina a la mantequilla de ají peruano

\$14.000 | c/camarones **\$15.000**

Corvina en salsa picante de camarones

\$ 17.000

Corvina al cilantro

\$14.000 | c/camarones **\$15.000**

CORVINA AL AJO CROCANTE

Roseada con láminas de ajo deshidratado acompañado de mantequilla de ají peruano.

\$14.000 | c/camarones **\$15.000**

CORVINA A LO MACHO

En salsa con mariscos

\$17.800

CORVINA HUANCAÍNA

\$14.000 | c/camarones **\$15.000**

CORVINA CHORRILLANA O PAICHE

A la plancha con cebolla y tomate.

\$14.000 | Paiche **\$15.000**

CORVINA TAYPA

Cocida a la plancha montada sobre verduras surtidas hechas al wok.

\$ 14.000

OSTIONES AL TAUSI

Salteados al wok con verduras tausi y almendras tostadas.

\$ 14.000

CAMARONES REVENTADOS CON TOMATE

Con cebollín agridulce

\$ 14.000

SUDADO DE CORVINA O PAICHE

Cocida al vapor en su mismo caldo con cebolla y tomate

\$ 14.000

CORVINA O PAICHE SELVÁTICO

Con verduras envuelta en hoja de plátano cocida al horno

\$14.000 | Paiche \$15.000

RISOTTO

De chupe de camarones

\$ 14.000

De lomo saltado

\$ 13.800

De calamares en su tinta

\$ 11.800

ARROCES O CHAUFAS

Al cilantro

\$ 14.000

Con camarones

\$ 14.000

Con mariscos

\$ 14.000

ARROZ CHAUFA DE POLLO A LA MIEL

Corona de nuestro tradicional chaufa peruano al sillao, con centro de pollo, con una base sutil de salsa de miel y masa wantan.

\$ 12.500

TACU TACU TRADICIONAL

Mezcla de arroz con cremoso frijol dorado y tostado al sartén, acompañados de sábana de filete, huevo y plátano frito.

\$13.000 | de mariscos \$14.000

DEGUSTACIÓN DE TACU TACU

Picante de camarón, lomo saltado y pato.

\$ 14.800

RAVIOLON RELLENO

De pato

\$ 11.800

De chupe de camarones

\$ 11.800

De carne al funghi porcini

\$ 11.800

SPAGUETTI A LA SEPIA DE CALAMARES

Con picante de camarones

\$ 14.000

PAPARDELLE

Con filete a la pimienta
o lomo saltado

\$ 16.000

Preguntar por las nuevas pastas frescas

TALLARIN SALTADO A LA CRIOLLA

Pasta al dente saltada
con verduras

\$ 12.800

Pasta al dente saltada con
carnes o mariscos y verduras

\$ 13.800

SOPAS

Chupe de corvina

\$ 14.000

**Parihuela
de mariscos**

\$ 14.000

**Chupe de camaron de río
a la arequipeña**

\$ 20.000

POSTRES

Preguntar por postres del día

\$4.200

TORTA CUATRO LECHEs

\$ 4.800