

COME  
EN CASA  
COMO EN  
COCOA.

Haz tu pedido en **2 295 217 53**

# ENTRADAS Y PIQUEOS

## CEVICHES

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

**Pescado o camarones**  
\$15.200

**Ostiones | Mixtos**  
\$16.200

**Pulpo**  
\$16.500

**Calamares**  
\$12.000

### TRIO DE CEVICHES

Pescado tradicional, camarón en salsa de rocoto, ostión pulpo nikkei.  
**\$16.800**

### TIRADITOS

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

Pescado **\$ 15.200** | Mixto **\$ 16.500**

### TIRADITO CROCANTE

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

**\$ 16.500**

### PULPO AL OLIVO

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

**\$ 18.000**

### ENSALADA DE PULPO

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

**\$ 18.000**

### COCKTAIL DE CAMARONES

Camarones con palta bañados con salsa golf a nuestro estilo.

**\$ 15.200**

### OSTIONES BLOODY MARY

Ostiones de la Patagonia en salsa de Bloody Mary picante.

**\$ 15.200**

## CARPACHAZO

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

**\$ 16.500**

## PAPAS HUANCAÍNA

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

Papas **\$ 7.500** | Yucas **\$ 8.000**

## CAUSAS

Limeña rellena con camarones y palta.

**\$ 15.000**

Cevichana servida con ceviche de pescado.

**\$ 17.500**

Causeo servido con tiradito de pulpo y pescado.

**\$ 17.500**

Degustación de camarón, pulpo y pescado.

**\$ 17.500**

### PIQUEO FRÍO "PARA DOS PERSONAS"

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

**\$27.500**

## CEVICHE CALIENTE A LAS BRASAS

Pescado  
**\$ 16.200**

Mixto: camarones, calamares y ostiones.  
**\$ 17.500**

## CAMARONES COSTA VERDE

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

**\$ 13.500**

## CAMARONES ENCHAQUETADOS

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

**\$ 16.500**

## ENSALADAS

**Capresse**  
**\$ 7.000**

**César**  
**\$ 9.500**

**Mixta**  
**\$ 8.000**

**Camarones**  
**\$ 12.000**

## CHICHARRONES

Servido con mayonesa de alcaparras o huancaína.

**Calamares o pollo**  
\$ 10.800

**Camarones o pescado**  
\$ 15.200

**Mixto**  
\$ 16.500

### PULPO A LA PLANCHA

Tierno pulpo dorado a la plancha con champiñones.

**\$ 16.800**

### JALEA DE MARISCOS

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

**\$ 17.800**

---

### PLANCHA DE CAMARONES

De río al ajillo.

1/2 Kilo **\$ 24.000** | 1 Kilo **\$ 46.000**

### PIQUEO CALIENTE (PARA DOS PERSONAS)

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

**\$27.500**

### TEQUEÑOS

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

**\$ 10.000**

### WANTANES

Rellenos de lomo saltado, ají de gallina, ceviche, picante de camarones o mixto.

**\$ 15.800**

---

### AJÍES RELLENOS DE FILETE O CAMARÓN

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

**\$ 14.500**

## PLATOS DE FONDO

### ANTICUCHOS

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

**Corazón o pollo**  
\$10.500

**Pescado, filete, camarón o mixto**  
\$16.000

### PALETA DE CORDERO

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

**\$ 24.000**

### PATO A LA NORTEÑA

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

**\$ 16.500**

### LOMO SALTADO

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

**\$ 16.500**

### AJÍ DE GALLINA

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

**\$ 10.800**

### PICANTE DE CAMARONES

**\$ 16.000**

### PLANCHA TAYPA

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

**\$ 16.500**

### FILETE A LA PIMIENTA

Servido con una generosa salsa de pimienta negra.

**\$ 17.000 | c/camarones \$ 18.000**

## FILETE A LA MANTEQUILLA DE AJÍ PERUANO

**\$17.000 | c/camarones \$18.000**

### FILETE AL AJO CROCANTE

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

**\$17.000 | c/camarones \$18.000**

### FILETE A LA HUANCAÍNA

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

**\$17.000 | c/camarones \$18.000**

### FILETE AL OLIVO

Salsa de intenso sabor de aceituna de azapa amarga.

**\$17.000 | c/camarones \$18.000**

### SECO DE FILETE

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

**\$17.000 | c/camarones \$18.000**

#### **Filete choclo peruano y tocino**

**\$17.000 | c/camarones \$18.000**

#### **Pescado a la mantequilla de ají peruano**

**\$16.000 | c/camarones \$17.000**

#### **Pescado en salsa picante de camarones**

**\$ 19.000**

#### **Pescado al cilantro**

**\$16.000 | c/camarones \$17.000**

### PESCADO AL AJO CROCANTE

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

**\$16.000 | c/camarones \$17.000**

### PESCADO A LO MACHO

En salsa con mariscos

**\$19.800**

### PESCADO HUANCAÍNA

**\$16.000 | c/camarones \$17.000**

### PESCADO CHORRILLANA

A la plancha con cebolla y tomate.

**\$16.000**

## PESCADO TAYPA

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

**\$ 16.500**

## OSTIONES AL TAUSI

Salteados al wok con verduras tausi y almendras tostadas.

**\$ 16.000**

## CAMARONES REVENTADOS CON TOMATE

Con cebollín agridulce

**\$ 16.000**

## SUDADO DE PESCADO

Cocida al vapor en su mismo caldo con cebolla y tomate.

**\$ 16.500**

## PESCADO SELVÁTICO

Con verduras envuelta en hoja de plátano cocida al horno.

**\$16.500**

## RISOTTO

**De chupe de camarones**

**\$ 16.500**

**De lomo saltado**

**\$ 16.500**

## ARROCES O CHAUFAS

**Al cilantro**

**\$ 16.000**

**Con camarones**

**\$ 16.000**

**Con mariscos**

**\$ 16.500**

## 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 wantán.

**\$ 14.500**

## TACU TACU TRADICIONAL

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

**\$16.000 | de mariscos \$17.000**

## DEGUSTACIÓN DE TACU TACU

Picante de camarón, lomo saltado y pato.

**\$ 17.500**

## RAVIOLON RELLENO

**De pato**

**\$ 15.000**

**De carne al funghi porcini**

**\$ 15.000**

## SPAGUETTI A LA SEPIA DE CALAMARES

Con picante de camarones

**\$ 16.500**

## PAPARDELLE

Con filete  
a la pimienta

**\$ 17.000**

Lomo  
saltado

**\$ 16.500**

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.

**\$ 16.000**

## SOPAS

**Chupe de pescado**

**\$ 16.000**

**Parihuela  
de mariscos**

**\$ 16.500**

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

**\$ 24.000**

## POSTRES

Preguntar por postres del día

**\$4.800**

## TORTA CUATRO LECHE

**\$ 5.400**



# CÓCTELES

<b>PISCO SOUR COCOA</b> (Tradicional/mango/maracuyá/jengibre) pisco peruano barsol, limón sutil, goma especial de pisco.	<b>\$ 4.500</b> normal <b>\$ 7.000</b> catedral
<b>PREMIUM GIN &amp; TONIC</b> 50 ml. Mombasa Club Gin, Thomas Henry Tonic Water.	<b>\$ 8.000</b>
<b>CAIPICOCOA</b> pisco peruano, frutilla, jugo de limón.	<b>\$ 6.800</b>
<b>PINK PALOMA</b> 50 ml reposado tequila, jugo de limón, pizca de sal, Thomas Henry Pink Grapefruit.	<b>\$ 6.800</b>
<b>NEGRONI</b> Gin, licor bitter rojo, vermouh rosso.	<b>\$ 6.200</b>
<b>MARGARITA</b> tequila blanco, jugo de limón, licor de naranja.	<b>\$ 6.000</b>
<b>MANHATTAN</b> Bourbon, vermouh rosso, bitter angostura.	<b>\$ 5.800</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, licor de naranja, reducción de berries, limón.	<b>\$ 5.800</b>
<b>MOJITO</b> ron blanco, hojas de menta, limón, soda	<b>\$ 5.500</b>
<b>MARTINI DRY</b> Gin, vermouh dry.	<b>\$ 5.800</b>
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, jugo de tomate, limón, tabasco, pimienta.	<b>\$ 6.200</b>
<b>SANGRÍA</b> Carmener, naranja, ramas de canela y manzana roja.	<b>\$ 4.500</b>
<b>RUSTY NAIL</b> Whisky escocés, drambuie.	<b>\$ 6.500</b>
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, jugo de limón, menta, ginger beer.	<b>\$ 6.800</b>
<b>CHILCANO</b> (Tradicional,maracuyá,berries,mango)	<b>\$ 5.800</b>
<b>PINA COLADA</b> Ron blanco, jugo de piña, crema de coco	<b>\$ 6.000</b>
<b>MAFIA MALABAR</b> Martini Bianco, Ramazzoti, Gin Malabar, jugo de limón.	<b>\$ 6.000</b>



## ESPECIAL THOMAS HENRY

### HORSE'S NECK

Whiskey, Thomas Henry Ginger Ale, Gotas de bitter amargo de angostura. **\$ 7.200**

### POMELO COLLINGS

Mombasa Club Gin, 20 ml de jugo de lima fresco, Thomas Henry Pink Grapefruit. **\$ 7.600**

### PINK INK

Mombasa Strawberry Edition, frutillas y arándanos, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic. **\$ 7.200**

### MOMBASA MULE

Mombasa Club Gin, 10 ml de jugo fresco de lima, Thomas Henry Ginger Beer. **\$ 7.600**

## SPRITZ

### APEROL

Aperol, espumante, soda, rodajas de limón y hojas de menta. **\$ 5.500**

### RAMAZZOTTI

Ramazzotti, espumante, soda y hojas de menta. **\$ 5.500**

### ST. GERMAIN SPRITZ

St. Germain, espumante, soda, rodajas de limón, hojas de menta. **\$ 6.200**

## JARRAS

### SANGRÍA

Carmener, naranja, ramas de canela y manzana roja. **\$ 12.500**

### RAMAZZOTTI

Ramazzotti, espumante, soda, rodajas de limón y hojas de menta. **\$ 16.800**

## GIN

(upgrade a bebida premium Thomas Henry por \$1.500)

### BOMBAY SAPPHIRE

**\$ 6.000**

### TANQUERAY

**\$ 6.000**

### BEEFEATER

**\$ 6.000**

### GIN MALABAR

**\$ 6.000**

HENDRICK`S	\$ 8.200
MOMBASA	\$ 7.300
MOMBASA STRAWBERRY EDITION	\$ 7.300

## PISCO

ALTO DEL CARMEN 35	\$ 4.000
ALTO DEL CARMEN 40 BARRICAS DE SELECCIÓN	\$ 5.000
ALTO DEL CARMEN 40 ETIQUETA NEGRA	\$ 6.300
MISTRAL 35	\$ 4.000

## TEQUILA

COMANDANTE REPOSADO	\$ 4.000
HERRADURA REPOSADO	\$ 6.300
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$ 5.800

## RON

HAVANA CLUB 7 ANOS	\$ 6.800
BACARDI ANEJO	\$ 5.000
BACARDI CARTA BLANCA	\$ 5.000
RON PAMPERO ANIVERSARIO	\$ 8.200

## VODKA

ABSOLUT	\$ 6.000
STOLICHNAYA	\$ 5.200
GREY GOOSE	\$ 8.600

## WHISKY

### SCOTCH SINGLE MALT

Glenfiddich 12 años **\$ 8.900**

### AMERICANOS

Jack Daniel's Tennessee **\$ 6.800**

Jack Daniel's Honey **\$ 6.800**

Jack Daniel's Gentleman Jack **\$ 8.900**

### SCOTCH BLEND

Jameson **\$ 6.500**

Jhonnie Walker red label **\$ 6.500**

Jhonnie Walker black label **\$ 7.500**

Jhonnie Walker double black **\$ 8.000**

Chivas Regal 12 años **\$ 8.900**

## OTROS DESTILADOS

DRAMBUIE **\$ 5.800**

JAGERMEISTER **\$ 6.000**

CAMPARI **\$ 5.800**

FERNET BRANCA **\$ 5.800**

FRANGELICO **\$ 5.500**

DISARONNO AMARETTO **\$ 6.000**

AMARULA **\$ 5.500**

BAILEYS **\$ 5.500**

## MOCKTAILS

MOJITO **\$ 3.500**

MOSCOW MULE **\$ 4.500**

VIRGIN BEER MARRY **\$ 4.500**

## JUGOS DE PULPA Y LIMONADAS

Maracuyá, frutilla, mango.	\$ 3.800
Limónada menta, menta-jengibre, menta-pepino.	\$ 3.500

## BEBIDAS Y GASEOSAS

Cocoa light/normal/zero	\$ 2.400
Sprite light/normal/zero	\$ 2.400
Canada Dry light/normal	\$ 2.400
Canada Dry tonic normal/zero	\$ 2.400
Cachantun con gas / sin gas	\$ 2.400
Thomas Henry: todas la variedades	\$ 3.200
Red Bull: todas la variedades	\$ 3.000

## CERVEZAS

(agregado michelado \$1.000 / chelado \$800)

CUSQUENA	\$ 3.200
HEINEKEN	\$ 3.200
AUSTRAL	\$ 3.200
AUSTRAL CALAFATE	\$ 3.200
CORONA	\$ 3.200
KUNSTMANN	\$ 3.600

## SCHOP

ROYAL 500 CC	\$ 4.000
AUSRAL 500 CC	\$ 5.000

## CERVEZAS SIN ALCOHOL

CRISTAL CERO	\$ 2.800
KUNSTMANN	\$ 3.600
HEINEKN	\$ 3.200

## CAFÉS E INFUSIONES

Café expreso	\$ 2.000
Café Cortado	\$ 2.200
Café Ristretto	\$ 2.000
Macchiato	\$ 2.200
Café Irlandés	\$ 4.300
Capuchino	\$ 2.200
Americano	\$ 2.000
Café doble	\$ 4.000

## CARTA DE VINOS

Copa de Vino	\$ 4.000
Copa Champagne	\$ 4.000

## GRANDES VINOS

Seña, Aconcagua	\$ 150.500
Errazuriz Don Maximiliano C.S, Aconcagua.	\$ 80.000
Tarapacá etiqueta negra G.R, Maipo.	\$ 25.000

## CABERNET SAUVIGNON

Viu manent Secreto Gran reserva, Colchagua.	\$ 18.000
Errazuriz Max Reserva, Aconcagua.	\$ 19.000
Undurraga TH, Alto Maipo.	\$ 15.000
Santa Cruz Chaman Gran Res, Colchagua.	\$ 13.000
De Martino Legado, Maipo.	\$ 18.000
Morandé Gran Reserva, Maipo.	\$ 15.000
Tarapaca Gran Reserva, Maipo.	\$ 12.000
San Pedro 1865, Maipo.	\$ 20.000
Leyda Reserva, Maipo.	\$ 11.000
San Pedro Castillo Molina Reserva, Rapel.	\$ 12.000
Tabali Pedregoso Gran Reserva, Maipo.	\$ 17.000
Gran Tarapacá Reserva, Maipo.	\$ 10.000
Chateau Los Boldos Gran Reserva, Cachapoal.	\$ 15.000

## CARMENERE

Viu Manent Secreto Gran Reserva, Colchagua.	\$ 18.000
Tabali Pedregoso Gran Reserva, Maipo.	\$ 17.000
De Martino Legado, Maipo.	\$ 18.000
Morandé Gran Reserva, Maipo.	\$ 15.000
Undurraga Sibaris, Colchagua.	\$ 10.000
Tarapaca Gran Reserva, Maipo.	\$ 12.000
San Pedro 1865, Maule.	\$ 15.000
Leyda Reserva, Central.	\$ 11.000
San Pedro Castillo Molina Reserva, Rapel.	\$ 12.000
Santa Cruz Chaman Gran Res, Colchagua.	\$ 13.000
Gran Tarapacá Reserva, Maipo.	\$ 10.000
Arboleda, Aconcagua.	\$ 20.000
Errazuriz Max Reserva, Aconcagua.	\$ 19.000

## SYRAH

Santa Cruz Chaman Gran Res, Colchagua.	\$ 13.000
Leyda Reserva, Central.	\$ 11.000
San Pedro Castillo Molina Reserva, Rapel.	\$ 11.000

## MERLOT

Viu Manent Reserva, Colchagua.	\$ 12.000
Tabali Pedregoso Gran Reserva, Maipo.	\$ 17.000
Undurraga Sibaris, Colchagua.	\$ 10.000
Leyda Reserva, Central.	\$ 11.000
Gran Tarapacá Reserva, Maipo.	\$ 15.000
San Pedro Castillo Molina Reserva, Rapel.	\$ 11.000
Tarapaca Gran Reserva, Maipo.	\$ 10.000
De Martino Legado, Maipo.	\$ 18.000

## MALBEC

Trapiche Reserva, Mendoz.a	\$ 16.000
Zuccardi Serie, Uco.	\$ 17.000
Viu manent Vibo, Mendoza.	\$ 40.000
Viu manent Secreto Gran reserva, Colchagua.	\$ 18.000
Finca Flichman Reserva, Mendoza.	\$ 15.000

## SAUVIGNON BLANC

Arboleda, Aconcagua.	\$ 20.000
Viu manent Secreto Gran reserva, Colchagua.	\$ 18.000
Errazuriz Max Reserva, Aconcagua.	\$ 18.000
Casa Marin, Lo Abarca.	\$ 13.000
Undurraga TH, Casa Blanca.	\$ 15.000
Leyda Reserva, Central.	\$ 12.000
San Pedro Castillo Molina Reserva, Rapel.	\$ 10.000
Amaral Reserva, Leyda.	\$ 14.000
Tarapaca Gran Reserva, Maipo.	\$ 14.000
San Pedro 1865, Maule.	\$ 18.000

## CHARDONNAY

Errazuriz Max Reserva, Aconcagua.	\$ 19.000
Tabali Vetas Blancas, Limarí.	\$ 19.000
Arboleda, Aconcagua.	\$ 24.000
San Pedro Castillo Molina Reserva, Rapel.	\$ 10.000
Leyda Reserva, Central.	\$ 11.000
Gran Tarapacá Reserva, Maipo.	\$ 10.000
Amaral Reserva, Leyda.	\$ 14.000

## ESPUMANTE

Undurraga Brut Nature, Leyda.	\$ 17.000
Undurraga Brut Royal, Leyda.	\$ 12.000
Undurraga Brut, Leyda.	\$ 10.000
Riccadonna Asti, Italia.	\$ 17.000
Anna de Codorniu, Italia.	\$ 19.000
Viña Mar Charmat, Casablanca.	\$ 10.000
Viña Mar Brut, Casablanca.	\$ 10.000
Viña Mar Extra Brut, Casablanca.	\$ 12.000
Viña Mar Brut Unique, Casablanca.	\$ 15.000