

## **Aperitivos**

***Pisco Sour \$ 2,950***

***Pisco Sour Catedral \$ 5,900***

***Macerado Sour Tabernero \$ 3,300***

***Macerado Sour Catedral Tab. \$ 6,500***

***Tequila Margarita \$ 2,900***

***Piña Colada \$ 3,500***

***Algarrobina \$ 3,950***

***Leche de Tigre \$ 3,950***

***Leche de Tigre Catedral \$ 5,950***



## **Cervezas**

***Cusqueña \$ 1,500***

***Cusqueña \$ 1,600***

***Kunstman sin Alcohol \$ 1,500***

***Kunstman Book \$ 1,500***

***Kunstman Torobayo \$ 1,500***

***Kunstman Lager \$ 1,500***

***Austral \$ 1,500***

***Cristal Cero \$ 1,200***

***Cristal Light \$ 1,200***

***Corona \$ 1,500***



## **Bebidas & Jugos**

***Inca Kola \$ 1,300***

***Jugo de Maracuya \$ 1,500***

***Jugo de Mango \$ 1,500***

***Jugo de Chirimoya \$ 1,500***

***Jugo de Frutilla \$ 1,300***

***Jugo de Piña \$ 1,300***

***Chicha Morada \$ 1,500***



## **Entradas Frías**

### **Ceviche de pescado \$6,950**

*En cubos, con gustos frescos, cebolla, sal y ají, en la preparación está el secreto nuestro, Acompañado de camote y choclo*

### **Ceviche virrey \$8,950**

*Mariscos y pescado seleccionados marinado en nuestra exclusiva receta; a base de limón de Piura, coral de camarón y leche de tigre*

### **Ceviche de camarón \$9,550**

*De camarón ecuatoriano, marinado con leche de tigre  
Y crujiente de cebolla morada. Acompañado de camote y choclo*

### **Pulpo norteño al olivar (moro) \$6,950**

*Finas láminas de tierno pulpo junior marinada en aceite de oliva, sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas*

### **Causa de camarón \$5,950**

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con atún o pollo acompañado de palta natural y bañado con salsa huancaína*

### **Causa de pollo \$4,950**

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con pollo acompañado de palta natural y bañado con salsa huancaína*

## **Entradas Calientes**

### **Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$8,750**

*Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil*

### **Chicharrón de pollo \$5,950**

*Cortado en dados y marinado a nuestro estilo. Apanado y frito.  
Acompañado de salsa tártara.*

## **Platos de Fondos Criollos**

### **Lomo saltado \$7,950**

*Salteados al wok sazonados con salsa de soya con tomate cebollas, acompañado con papa fría y arroz*

### **Saltado virrey \$8,950**

*El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz*

### **Fetuccini saltado pollo \$ 5,950**

*Tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva*

### **Filete tres sensaciones \$7,950**

*A la parrilla flambeado al pisco mosto verde, con cremosa salsa de pimientas negra, verde y roja sobre cama de Fettuccini a la huancaína*

**Filete a lo macho \$8,950**

*A la parrilla cubierta con picantosa salsa de mariscos acompañado de arroz*

**Ají de gallina \$5,950**

*Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají amarillo, queso y nueces, acompañado de arroz.*

**Pescado a lo macho \$7,950**

*A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón, acompañado de arroz*

**Pescado en salsa de camarón \$7,750**

*A la parrilla con camarones bañado con succulenta salsa de coral de camarón en reducción de vino blanco guarnición, arroz criollo*

**Salmon en fettuccini tres quesos \$8,950**

*A la plancha acompañado de pasta a la crema, tocino des hidratado y Variedad de queso*

**Atún a la costra de pimienta y risotto de quinua \$9,950**

*Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado en reducción de chicha morada. Acompañado de risotto de quinua*

**Risotto de camarones al azafrán \$ 6,950**

*Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta*

**Postres**

**Torta de tres leches \$4,200**

*Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches*

**Chesecake de maracuyá \$3,950**

*Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta*

**Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$4,550**

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

**Crema volteada (receta tradicional) \$4,200**

*Cocido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla*