

Aperitivos

Pisco Sour \$ 2,950

Pisco Sour Catedral \$ 5,900

Botella Pisco Sour de 1 litro \$ 15,300

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



Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

Piqueo frío casona del virrey (para 2 personas) \$12,950

Cebiche mixto, pulpo al olivar, causa de pollo, papa a la huancaína y coctel de camarón

Piqueo criollo (para 2 personas) \$13,950

Ceviche de pescado, causa de pollo, lomo saltado, arroz con mariscos y ají de gallina.

Empanaditas ají gallina \$5,950

Empanaditas rellenas de ají de gallina” imperdible para acompañar pisco sour.

Entradas Frías

Ceviche de pescado \$7,950

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

Ceviche virrey \$9,950

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 \$10,550

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

Pulpo norteño al olivar (moro) \$7,950

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

Causa de camarón \$6,950

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 \$9,950

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

Chicharrón de pollo \$6,950

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

Jalea mixta \$7,950

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela

Platos de Fondos Criollos

Lomo saltado \$8,950

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

Saltado virrey \$9,950

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

Lomo saltado con arroz a la huancaína \$8,950

Risotto a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado

Fetuccini saltado pollo \$ 6,950

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

Filete don Eduardo \$9,950

Filete de res a la parrilla cubierto con carne de jaiba en su salsa acompañado risotto de verduras.

Medallón de filete cusqueño \$ 9,950

Filete de res grillado en su propio jugo bañado en salsa de mostaza antigua y miel acompañado de cremoso puré de espinaca.

Filete tres sensaciones \$8,950

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

A lo pobre filete o pollo \$8,500

A la parrilla, acompañado de papas fritas, huevo frito y plátano frito

Filete a lo macho \$10,250

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

Filete a la huancaína \$9,950

A la parrilla, camarones flambeados al pisco acholado en salsa huancaína, acompañado de arroz.

Ají de gallina \$6,950

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

Seco de cordero a la norteña \$8,950

Cordero magallánico marinado con chicha de jora y ajies por 48 horas, cocido en su propio jugo a fuego lento, acompañado de un sabroso guiso de frijoles y arroz.

Nuestro Mar

Pescado a lo macho \$8,950

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

Pescado en salsa huancaína \$8,850

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo

Pescado a la menier \$7,750

A la plancha, bañado con salsa de mantequilla rubia y gotas de limón, acompañado de papas doradas y verduras salteadas

Pescado en salsa de camarón \$8,900

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

Salmon en salsa de tomillo \$9,950

Filete de salmón a la parrilla bañado en salsa de tomillo y camarones, acompañado arroz al olivar

Salmon en fettuccini tres quesos \$10,150

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

Salmon a la florentina \$8,950

A la plancha, gratinado con salsa blanca y espinacas en punto de nuez moscada y queso mantecoso, acompañado arroz al olivar

Atún a la costra de pimienta \$11,950

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra a la plancha, bañado en reducción de chicha morada. Acompañado de chaufa de quinoa.

Arroz con mariscos \$6,950

Arroz criollo, estofado con mariscos en fondo de pescado y ajíes en su jugo, alverjitas y pimienta morrón

Arroz chaufa pollo \$ 6,950

Mariscos surtidos, filete, pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya

Risotto de camarones al azafrán \$ 8,950

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

Sopas

Chupe de camarón \$7,950

Tradicional sopa peruana con concentrado de fondo de pescado y leche gloria con camarones seleccionados y huevo escalfado

Parihuela con receta de tía Chabuca \$6,750

Sopa mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre

Carta niños

Empanaditas queso y camarón \$5,950

Empanaditas rellenas de camarón y queso; imperdibles.

Salchi papas \$ 4,950

Papas fritas, cubiertas con vienesa seleccionada

Camarones otani \$6,950

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá y damascos al sésamo. Un acompañamiento nikei para deleitarse

Postres

Torta de tres leches \$4,200

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches

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

