

## **SUGERENCIAS DEL CHEF**

### **Entradas**

#### **Ceviche nickei de atun \$14,950**

*Lomo de atún y palta has, cortado en cubos marinado con limón, salsa de tamarindo y aceite sésamo*

#### **Mix de Causas \$13,950**

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají, de camarón, pulpo, jaiba y pollo*

#### **Locos al olivar \$16.950**

*Finas láminas de locos marinadas en aceite de oliva, sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa.*

### **Fondos**

#### **Filete estilo huaracino \$ 18.950**

*Filete enrollado con camarones clb 16-20 a la parrilla bañado con una suave salsa de champiñones acompañado de arroz al pesto.*

#### **Filete incaico \$ 18.950**

*Filete envuelto con tocino serrano con mariscos salteado (2 Camarones A16-20, calamar pulpo y ostión) sobre una cama de salsa a la huancaína con aroma estragón acompañado con papa nativas salteadas en chimichurri .*

#### **Filete novo andino \$18.950**

*medallón de filete a la parrilla bañado con una suave salsa de champiñones acompañado de un risotto a base de maíz morado.*

#### **Merluza austral con risotto de loco \$18,950 A**

*la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.*

#### **Salmon estilo virrey \$13,950**

*Salmón a la plancha cubierto con salsa de maracuyá. Acompañado con arroz al olivar y camarón crocante*

#### **Seco res de asado de tira \$14,750**

*Asado de tira, marinado con especias y en salsa de cilantro por 48 horas, cocido en su propio jugo a fuego lento, acompañado de un sabroso guiso de frijoles y arroz.*

#### **Tacu tacu mar y tierra \$14,950**

*Una mescla perfecta de arroz y frijol norteño dorado al wok, fusionado con salsa macho de mariscos y lomo saltado.*

### **Tablas Peruanas (Picoteos)**

*(Ideal para degustar con Pisco Sour)*

#### **Piqueo frío casona del virrey (para 2 personas) \$23,350**

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

#### **Ronda criolla (para 2) \$26,950**

*Ceviche de pescado, chicharrón de calamar, ají de gallina, lomo saltado, arroz con mariscos.*

## **Entradas Frías**

### **Ceviche de pescado \$13,950**

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

### **Ceviche virrey \$14,500**

*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 \$14,950**

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

### **Pulpo norteño al olivar (moro) \$13,950**

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

### **Causa Acevichada \$ 13,950**

*Suave masa de papa, amasada con ají amarillo rellena pechuga de pollo desmenuzada y palta coronado de ceviche clásico.*

## **Entradas Calientes**

### **Empanaditas queso y camarón \$10,950**

*Empanaditas rellenas de camarón y queso; imperdibles.*

### **Empanaditas surtidas de lomo y ají gallina \$10,950**

*Empanaditas rellenas de ají de gallina" imperdible para acompañar pisco sour.*

### **Camarones otani \$13,750**

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

### **Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$16,950**

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

### **Machas a la parmesana \$14,950**

*Marinadas en suavignon blanco y especias gratinadas con queso parmesano.*

### **Jalea mixta \$13,950**

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

## **Platos de Fondos Criollos**

### **Saltado virrey \$13,950**

*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 \$13,750**

*Risotto a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.*

### **Fetuccini saltado especial \$14,950**

*Filete, pollo, camarón, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok  
sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.*

**Filete don Eduardo \$14,950**

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

**Medallón de filete cusqueño \$ 14,750**

*Filete de res grillado en su propio jugo bañado en salsa de mostaza antigua y  
miel acompañado puré de papa amarilla con champiñones.*

**Filete a lo macho \$14,950**

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

**Filete a la huancaína \$14,750**

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

**Filete tres sensaciones \$14,500**

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

**Fetuccini al pesto con sabana de filete \$13,950**

*Fetuccini en salsa de pesto, cubierto de sábana de filete.*

**Ají de gallina \$12,950**

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

**Nuestro Mar**

**Merluza austral a lo macho \$13,950**

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

**Merluza austral en salsa huancaína \$13,750**

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

**Pescado en salsa de camarón \$14,950**

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

**Pescado a la menier \$13,950**

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

**Salmon en salsa de tomillo \$13,950**

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

**Salmon en fettuccini tres quesos \$14,750**

*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 \$14,950**

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

**Arroz chaufa especial \$ 13,750**

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

**Arroz con mariscos \$13,750**

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

**Risotto de camarones al azafrán \$ 13,950**

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

**Sopas**

**Chupe de camarón \$12,950**

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

**Parihuela con receta de tía Chabuca \$12,950**

*Sopa mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre.*

**Postres**

**Torta de tres leches \$5,950**

*Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.*

**Chesecake de maracuyá \$5,950**

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

**Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$5,950**

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

**Crema volteada (receta tradicional) \$5,950**

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

**Helados \$5,750**

<b>Café Expreso</b>	<b>\$2,950</b>	<b>Nescafe</b>	<b>\$2,600</b>
<b>Café Cortado</b>	<b>\$3,500</b>	<b>Agua de</b>	<b>\$2,500</b>
<b>Café americano</b>	<b>\$3,500</b>	<b>hierbas</b>	
<b>Expreso doble</b>	<b>\$3,600</b>	<b>Capucchino</b>	<b>\$4,500</b>
		<b>Capucchino</b>	<b>\$5,100</b>
		<b>crema</b>	