

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 de 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 mezcla 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 coronada 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 \$15,950

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 fettuccini a la huancaína.

Fettuccini al pesto con sabana de filete \$13,950

Fettuccini 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 pimienta 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

Café Expreso	\$2,950	Nescafe	\$2,600
Café Cortado	\$3,500	Agua de hierbas	\$2,500
Café americano	\$3,500	Expreso doble	\$3,600
Capuchino	\$4,500	Capuchino crema	\$5,100

