

SUGERENCIAS DEL CHEF

Entradas

Tiradito de pescado dos sensaciones \$13.590

De reineta ,en salsa de rocoto y salsa tradicional de leche de tigre clásico.

Tiradito de locos \$16.950

Finas láminas de locos y palta , marinadas en aceite de oliva al morrón ,sauvignon blanc y acompañado de suave salsa de leche de tigre.

Ceviche a la romana \$ 14.550

Ceviche clásico de reineta . Acompañado de aros de calamar crocante.

Camarones al ajillo estilo peruano \$ 10.590

Camarones 36/40 salteado con mantequilla, ají amarillo y ajos ,flameado con pisco mosto verde , acompañado de tostadas al provenzal.

Fondos

Filete estilo huaracino \$ 18.950

Filete enrollado con camarones clb 16-20 a la plancha ,bañado con una suave salsa de champiñones acompañado de arroz a la huancaína.

Filete pachamama \$ 15.550

A la plancha , acompañado de porotos en salsa huancaína, bañada con una deliciosa salsa carmenere.

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.

Salmon estilo virrey \$14,550

Salmón a la plancha cubierto con salsa de maracuyá. Acompañado con arrozal olivar y camarón crocante.

Filete a la pimienta \$15,550

A la plancha , acompañado de papas BB y pimentón, saltadas a la mantequilla, con una deliciosa salsa honey mustard y pimienta.

Salmon arequipeño \$14,550

Salmon a la plancha cubierto con salsa de naranja con queso fresco. acompañado de púre al pesto y Camarones 36/40

Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

Piqueo mixto casona del virrey (para 2 personas) \$24,350

Cebiche de pescado, pulpo al olivar, causa de pollo, chicharrón de pescado y camarón apanado al panko.

Ronda criolla (para 2) \$26,950

Arroz chaufa de pollo, empanada de queso, ají de gallina, lomo saltado, arroz con mariscos.

Entradas Frías

Ceviche de pescado \$14,550

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

Ceviche virrey \$15,099

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

Ceviche nickei \$15,550

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

Pulpo norteño al olivar (moro) \$14,550

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

Entradas Calientes

Empanaditas queso y camarón \$11,550

Empanaditas rellenas de camarón y queso; imperdibles.

Empanaditas surtidas de lomo y ají gallina \$11,550

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

Camarones otani \$12.590

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 \$15,550

Marinadas en suavignon blanco y especias gratinadas con queso parmesano.

Platos de Fondos Criollos

Saltado virrey \$14,550

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

Lomo saltado con fettuccini a la huancaína \$14,350

fettuccini a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.

Fettuccini saltado especial \$15,550

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

Tacu tacu mar y tierra \$15,550

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

Filete don Eduardo \$15,550

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

Medallón de filete cusqueño \$ 15,350

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 \$15,550

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

Filete tres sensaciones \$15,099

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 milanesa de filete \$14,550

Fettuccini en salsa de pesto, cubierto de sábana de filete.

Ají de gallina \$13,550

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 \$14,550

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

Merluza austral en salsa huancaína \$14,350

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

Pescado en salsa de camarón \$15,550

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

Merluza austral con risotto de locos \$18,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

Pescado a la menier \$14,550

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 \$14,550

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

Salmon en fetuccini tres quesos \$15,350

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 \$15,550

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

Arroz chaufa especial \$ 14,350

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

Salmon oriental \$14,550

Filete de Salmon la parrilla, bañado en salsa de lomo saltado y camarones , acompañado de pure de papa.

Risotto de camarones al azafrán \$ 14,550

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

Sopas

Chupe de camarón \$13,550

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

Parihuela con receta de tía Chabuca \$13,550

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

Postres

Tiramisú \$5,950

Galleta champan humedecido con café, aromatizado con amaretto a base de suave salsa chantilli con crema de queso.

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

