

SUGERENCIAS DEL CHEF

Entradas

Tiradito de pescado dos sensaciones \$11.890

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

Tiradito de locos \$16.850

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 \$ 13.890

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

Camarones al ajillo estilo peruano \$ 9.990

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

Platos veganos o vegetarianos

Ceviche clásico de champiñones \$13.890

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

Saltado vegano \$13,450

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

Fetuccini saltado vegano \$13,450

Champiñones, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.

Fondos

Filete estilo huaracino \$ 15.990

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

Filete incaico \$ 15.990

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 \$13,890

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

Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal para degustar con Pisco Sour)

Piqueo mixto casona del virrey (para 2 personas) \$28,990

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

Ronda criolla (para 2) \$28,990

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

Entradas Frías

Ceviche de pescado \$13,890

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

Ceviche virrey \$14,150

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

Ceviche salmón \$14,150

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

Pulpo norteño al olivar (moro) \$13,990

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 \$10,990

Empanaditas rellenas de camarón y queso; imperdibles.

Empanaditas surtidas de lomo y aji gallina \$10,990

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

Camarones otani \$11.990

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 \$13,850

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

Machas a la parmesana \$14,150

Marinadas en suavignon blanco y especias gratinadas con queso parmesano.

Chicharrón de pollo o pescado \$13,890

Trozos de pescado o pollo marinado con huevo, harina y salsa de soya y fritas, servido con lechuga, zarza crilla y papas doradas

Platos de Fondos Criollos

Saltado virrey \$14,450

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 \$13,890

fettuccini a la huancaína y cubierto un tradicional lomo saltado.

Fettuccini saltado especial \$13,890

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

Tacu tacu mar y tierra \$14,550

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

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 \$ 14,650

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 \$14,650

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

Filete tres sensaciones \$13,890

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 \$13,890

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

Ají de gallina \$12,890

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 \$13,850

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

Pescado en salsa de camarón \$13,890

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 \$18,850

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

Salmon en salsa de tomillo \$13,890

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

Salmon en fetuccini tres quesos \$13,890

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 trigo \$14,490

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

Arroz chaufa especial \$ 13,890

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

Salmon oriental \$13,890

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

Risotto de camarones al azafrán \$ 13,890

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

Arroz con mariscos \$12,890

Surtido de mariscos salteados, aromatizado con mantequilla vino blanco sabor a Pacífico cocido en salsa madre de camarón.

Sopas

Chupe de camarón \$12,890

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

Parihuela con receta de tía Chabuca \$12,890

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

Postres

Tiramisú \$4,990

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

Torta de tres leches \$4,990

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.

Chesecake de maracuyá \$4,990

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

Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$4,990

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

Crema volteada (receta tradicional) \$4,990

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

Helados \$4,990

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