

## *SUGERENCIAS DEL CHEF*

### Apeteiser

#### **Tiradito clásico de sabores (rocoto, ají amarillo, clásico) \$7,990**

*Finas láminas de pescado marinadas en leche de tigre acompañado de camote y choclo*

#### **Pulpo al olivar norteño \$7,990**

*Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, Sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa, palta y galleta soda.*

#### **Conchitas gratinadas al pesto \$7,990**

*A la parmesana con pesto. Muy sabrosas. (4 und)*

### Entradas

#### **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.*

### Platos veganos o vegetarianos

#### **Ceviche clásico de champiñones \$13.890**

*De champiñones, y 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 pankó.*

### **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.*

### **Causa de jaiba \$13,550**

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con jaiba, acompañada de palta natural y bañado con salsa huancaína.*

## Entradas Calientes

### **Empanaditas queso y camarón \$10,990**

*Empanaditas rellenas de camarón y queso; imperdibles.*

### **Empanaditas surtidas de lomo y ají gallina \$10,990**

*Empanaditas rellenas de ají 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 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.*

### **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 fettuccini 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.*

### **Pulpo en Oro Andino \$ 14,550**

*Tentáculos de pulpo a la parrilla marinado con finas hierbas acompañado de fettuccini envuelto cremosa salsa de aji amarillo*

## 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.*

### **Chesapeake 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**

<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 hierbas</b>	<b>\$2,500</b>
<b>Café americano</b>	<b>\$3,500</b>	<b>Expreso doble</b>	<b>\$3,600</b>
<b>Capuchino</b>	<b>\$4,500</b>	<b>Capuchino crema</b>	<b>\$5,100</b>