



TODAY'S SPECIAL

MENU

Valentine's  
Day

## Entradas

### **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) \$13,950**

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

### **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.*

## 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.*

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

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

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

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

### **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*

### **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 \$13,890**

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

### **Salmon estilo virrey \$13,890**

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

### **Risotto de camarones al azafrán \$ 13,890**

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

## Postres

### **Torta de tres leches \$4,990**

### **Chesecake de maracuyá \$4,990**

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

***Crema volteada (receta tradicional) \$4,990***

CASONA  VIRREY  
RESTAURANT PERUANO