

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