

SUGERENCIAS DEL CHEF

Entradas

Tiradito de Locos \$16.990

Finas Láminas de Locos y Palta, Marinadas en Aceite de Oliva al Morrón, Sauvignon Blanc y Acompañado de una Suave Salsa de Leche de Tigre.

Ceviche a la Romana \$14.100

Ceviche Clásico de Reineta. Acompañado de Aros de Calamar Crocante.

Fondos

Filete Estilo Huaracino \$16.200

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 \$16.200

Filete Envuelto con Tocino Serrano con Mariscos Salteado (2 Camarones Clb 16- 20, Calamar Pulpo y Ostión) sobre una Cama de Salsa a la Huancaína con Aroma Estragón Acompañado con Papas Nativas Salteadas en Chimichurri.

Salmon Estilo Virrey \$14,200

Salmón a la Plancha cubierto con Salsa de Maracuyá. Acompañado con Arroz al Olivar y Camarones Apanados al Panko.

Tablas Peruanas (Picoteos)

(Ideal Para Degustar con Pisco Sour)

Piqueo Mixto Casona del Virrey (Para 2 Personas) \$29,200

Ceviche de Pescado, Pulpo al Olivar, Causa de Pollo, Chicharrón de Pescado y Camarón Apanado al Panko.

Ronda Criolla (Para 2 Personas) \$29,200

Arroz Chaufa de Pollo, Empanada de Queso, Aji de Gallina, Lomo Saltado, Arroz con Mariscos.

Entradas Frías

Ceviche de Pescado \$14,100

En Cubos, con Gustos Frescos, Cebolla, Sal y Ají, en la Preparación está el Secreto Nuestro, Acompañado de Camote y Choclo.

Ceviche Virrey \$14,300

Mariscos y Pescado seleccionados Marinado en Nuestra Exclusiva Receta, a base de Limón de Piura, Coral de Camarón y Leche de Tigre.

Causa de Jaiba \$13,700

Delicada Masa de Papa Amarilla en punto de Limón, Ligera de Ají Amarillo y Rellena con Jaiba, Acompañada de Palta Natural y Bañado con Salsa Huancaína.

Entradas Calientes

Empanaditas Queso y Camarón \$11,200

Empanaditas Rellenas de Camarón y Queso; Imperdibles.

Empanaditas surtidas de lomo y ají gallina \$11,200

Empanaditas Rellenas de Ají de Gallina, Imperdibles para acompañar un Pisco Sour..

Pulpo Crocante a la Parrilla en Jugos Provenzales \$14,200

Con papitas Nativas, Salteados a la Mantequilla de Comino y Perejil.

Machas a la Parmesana \$14,350

Marinadas en Sauvignon Blanc y Especies Gratinadas con Queso Parmesano.

Platos de Fondos Criollos

Saltado Virrey \$14,650

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 \$14,100

Fettuccini a la Huancaína, Cubierto con un Tradicional Lomo Saltado.

Fettuccini Saltado Especial \$14,100

Filete, Pollo, Camarón, Tomate, Cebolla y Fettuccini Salteados al Wok Sazonados con Salsa de Soya, Aceite Sésamo y Oliva.

Filete Don Eduardo \$14,990

Filete de Res a la Parrilla Cubierto con Carne de Jaiba en su Salsa, Acompañado de un Risotto de Verduras.

Medallón de Filete Cusqueño \$ 14,990

Filete de Res Grillado en su Propio Jugo Bañado en Salsa de Mostaza Antigua y Miel Acompañado con Puré de Papa Amarilla con Champiñones.

Filete Tres Sensaciones \$13,990

A la Parrilla Flameado al Pisco Mosto Verde, con Cremosa Salsa de Pimientas Negra, Verde y Roja sobre una Cama de Fettuccini a la Huancaína.

Ají de Gallina \$13,100

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 \$14,100

A la Parrilla Cubierta con Salsa de Mariscos y Coral de Camarón, Acompañado de Arroz.

Merluza Austral con Risotto de Locos \$18,990

A la Parrilla, sobre Cremoso Risotto de Locos.

Salmon en Fetuccini Tres Quesos \$13,990

A la Plancha Acompañado de Pasta a la Crema, Tocino Deshidratado y Variedad de Queso.

Atún a la Costra de Pimienta y Risotto de Trigo \$14,890

Lomo de Atún Ecuatoriano en Costra de Pimienta Negra, Bañado en Reducción de Chicha Morada y Acompañado de Risotto de Trigo.

Salmon Oriental \$13,990

Filete de Salmon la Parrilla, Bañado en Salsa de Lomo Saltado y Camarones, Acompañado de Pure de Papa.

Risotto de Camarones al Azafrán \$ 13,990

Camarones y Arroz Arbóreo Guisado con Salsa Coral de Camarón y Crema de Langosta.

Sopas

Chupe de Camarón \$13,200

Tradicional Sopa Peruana con Concentrado de Fondo de Pescado y Leche Gloria con Camarones Seleccionados y Huevo Escalfado.

Parihuela con Receta de Tía Chabuca \$13,200

Sopa de Mariscos con Caldillo de Pescado en Reducción de Salsa Madre.

Postres

Tiramisú \$5,200

Galleta Champan Humedecido con Café, Aromatizado con Amaretto a Base de Suave Salsa Chantillí con Crema de Queso.

Torta de Tres leches \$5,200

Bizcochuelo Bañado con Tres Variedades de Leches.

Cheescake de Maracuyá \$5,200

Elaborado de Pulpa de Maracuyá, en una Base de Galleta Vainilla.

Suspiro a la Limeña (Receta Tradicional) \$5,200

Postre Típico Peruano, Preparado de un Clásico Manjar Aromatizado con Toques de Vainilla y Cubierto con Merengue.

Crema Volteada (Receta Tradicional) \$5,200

Cocido en Baño María a Base de Leche Evaporada, Condensada, Huevo, Azúcar y Gotas de Vainilla.

Helados (Sabores Variados) \$4,990

Café - Infusiones

Café Expreso	\$2,950
Café Cortado	\$3,500
Café Americano	\$3,500
Expreso doble	\$3,600
Capuccino	\$4,500
Agua de hierbas	\$2,500