

CASONA VIRREY
RESTAURANT PERUANO



MENÚ



CELEBREMOS
EL
★ día • del ★
PADRE



APERITIVOS

Pisco Sour, Mango sour, Aperol, Ramazzoti, Kir Royal, Tequila Margarita, Mojito tradicional y mango, vinos, cervezas, limonada menta jengibre, jugo frutilla y mango, bebidas.

ENTRADAS

Ceviche virrey \$14.950

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

Ceviche de pescado \$14.750

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 \$11.990

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

Camarones otani \$12.990

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá y damascos al sésamo. Un acompañamiento nikei para deleitarse.

PLATOS DE FONDO CRIOLLOS

Saltado virrey \$14.950

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

Filete don Eduardo \$15.950

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

Filete a lo macho \$15.950

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



Medallón de filete cusqueño \$14.950

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 \$14.750

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Pescado en salsa de camarón \$14.950

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

Salmon estilo virrey \$14.890

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

POSTRES

Torta de tres leches \$5.950

Suspiro a la limeña(receta tradicional) \$5.950

Crema Volteada (receta tradicional) \$5.950