

ATENCIÓN: Los precios indicados a continuación son solo referenciales y podrían variar dependiendo de la ubicación del local o de la demanda de ciertos productos. Por favor considerelos solo como información de referencia.

NUESTRAS ESPECIALIDADES

TABERNERO

Sour Mosto Verde (Italia, Quebranta, Torontel)	\$ 8.900
Sour Vaticano	\$ 14.900
Sour Catedral	\$ 7.900
Sour Clásico	\$ 5.500

SOUR DE FRUTA Y MACERADOS

Mango, arándano, coca, naranja, rocoto, jengibre, canela, maracuyá **\$ 6.900**

CHILCANOS

Chilcano Mega Ají Seco	\$ 6.900
Chilcano de Jengibre, maracuyá, chicha morada, manzana	\$ 6.900
Chilcano Clásico	\$ 6.900

PASIÓN DE PISCO Pisco, vermouth, cointreau, limón y maracuyá	\$ 6.500	MARIMBA Pisco, jugo de maracuyá, jugo de aguaymanto, drambuie	\$ 5.900
AMAZONAS Ron blanco, jugo de naranja, jugo de piña, y curacao azul	\$ 4.900	PIÑA COLADA Ron, piña, crema de coco, leche	\$ 5.500
MOJITO Ron blanco, hierba buena, zumo de limón, jarabe de goma	\$ 6.500	CAIPIRIÑA Cachaca, limón machacado y azúcar	\$ 5.500
CÓCTEL AJÍ SECO Pisco, zumo de maracuyá, hojas de albahaca	\$ 6.500	MAREA ROJA Macerado de canela, pisco torontel y jugo de cranberry	\$ 5.500
MAR DE GRAU Pisco, zumo de limón, agua tónica, curacao	\$ 5.900	NOCHE DE LUNA Pisco, chicha morada y manzana	\$ 5.500
MACHUCA FUERTE Pisco, jugo de maracuyá, jugo cranberry y frutillas	\$ 6.500	CAPITÁN Pisco, vermouth rosso, angostura	\$ 5.500
DELICIA DEL AJÍ SECO Pisco, maracuyá y crema de coco	\$ 6.500	ALGARROBINA Pisco, algarrobina, leche evaporada	\$ 5.500
		DAIQUIRI DE FRUTA Con su fruta preferida a elección (maracuyá, frutilla, frambuesa, mango)	\$ 5.500

JUGOS / BEBIDAS

JARRA DE CHICHA MORADA	\$ 10.900
JARRA DE LIMONADA	\$ 10.900
JUGOS CON LECHE	\$ 5.900
JUGOS DE MANGO, CHIRIMOYA, MARACUYÁ, PIÑA, FRAMBUESA, FRUTILLA	\$ 4.700
VASO DE CHICHA MORADA	\$ 3.900
VASO DE LIMONADA	\$ 3.500
INCA KOLA 500 ML	\$ 2.900
INCA KOLA ZERO 500 ML	\$ 2.900
NÉCTAR DE DURAZNO	\$ 2.900
AGUA MINERAL	\$ 2.500
COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPRITE ZERO, COCA ZERO, COCA LIGHT, LIMÓN SODA	\$ 2.100
JARRA DE SANGRÍA	\$ 14.900
JARRA DE SANGRÍA CON VINO RESERVA	\$ 18.900

CERVEZAS

MALTA CUSQUEÑA	\$ 4.200
CUSQUEÑA	\$ 3.800
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.800
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$ 3.800
HEINEKEN	\$ 3.800
CORONA	\$ 3.800
MAHOU TOSTADA SIN ALCOHOL	\$ 3.800

BAJATIVOS

COGNAC HENNESY V.S COGNAC CARLOS I	\$ 5.900
GRAND MARNIER	\$ 5.900
AMARETTO GALLIANO	\$ 5.900
PERNOD	\$ 5.500
FRANGELICO	\$ 4.900
DRAMBUIE	\$ 4.900
BAILEY'S	\$ 4.900
SHOT DE TEQUILA	\$ 4.500
MANZANILLA MITJANS	\$ 3.900
AMARETTO MITJANS	\$ 3.900
MENTA MITJANS	\$ 3.900
BRANDI 10 AÑOS	\$ 3.900

ENTRADAS FRÍAS

PULPO AL OLIVO	\$ 13.900	CAUSA RELLENA DE ATÚN	\$ 10.500
Pulpo macerado en limón de pica y especias, acompañado de salsa al olivo		Puré de papas amarillas, con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo, rellena con palta, atún y mayonesa	
CAUSA CAMARÓN Y PULPA DE JAIBA	\$ 12.900	SALPICÓN DE POLLO	\$ 9.900
Suave masa de papa y ají, rellena de deliciosos camarones y pulpa de jaiba		Ensalada fría a base de lechuga, tomate, zanahoria, papas cocidas, arvejas, trozos de pechuga de pollo, palta y vinagreta	
CAUSA DE PULPO AL OLIVO	\$ 11.900	YUCAS FRITAS CON SALSA HUANCAÍNA	\$ 8.900
Suave masa de papa y ají, una combinación perfecta, rellena de un delicioso y tierno pulpo al olivo		CHOCLO PERUANO EN SALSA HUANCAÍNA	\$ 7.900
CAUSA LIMEÑA DE POLLO EN SALSA HUANCAÍNA	\$ 10.500	Gigantes y jugosos granos de choclo peruano en una suave salsa a la huancaína	
Puré de papas amarillas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo, relleno con palta, pollo y mayonesa, bañado en salsa a la huancaína		LAS TRES LECHES	\$ 11.900
PAPAS A LA HUANCAÍNA	\$ 9.500	Leche de tigre, leche de pantera y leche virgen	
Papas cocidas bañadas en una salsa de leche, galleta, maní, queso fresco, y un punto de ají amarillo		LECHE DE TIGRE CON PISCO	\$ 8.500
		LECHE DE PANTERA CON VODKA	\$ 8.900

ENTRADAS CALIENTES

ANTICUCHO DE ATÚN	\$ 14.500	ANTICUCHO DE CORAZÓN DE VACUNO	\$ 12.900
Trozos de filete de atún a la plancha, previamente macerados en salsa anticuchera, servido con papas doradas y zarza criolla		Trozos de corazón de vacuno a la plancha, previamente macerados en salsa especial de la casa	
CHICHARRÓN MIXTO	\$ 13.900	CHICHARRÓN DE PESCADO	\$ 13.900
Crocantes trozos de pescados y mariscos, apanados y fritos servidos con papas doradas y zarza criolla		Exquisitos trozos de pescado apanados y fritos, servido con papas doradas y zarza criolla	
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 13.900	CHICHARRÓN DE CALAMAR	\$ 11.800
Ostiones ó machas a la parmesana con un toque de vino blanco, mantequilla, queso parmesano, un punto de limón, gratinado y servido en caparazón de ostión		Crocantes aros de calamar apanados y fritos, acompañado con papas doradas y zarza criolla	
BROCHETAS DE LOMO	\$ 14.500	CHICHARRÓN DE POLLO	\$ 11.900
Trozos de filete de vacuno a la plancha bañado en salsa oriental con verduras y salsa de soya, acompañado con papas doradas y zarza criolla		Trozos de pechuga apanados y fritos, acompañado de papas fritas y zarza criolla	
BROCHETA MIXTA	\$ 14.500	BROCHETAS DE POLLO	\$ 12.500
		Trozos de pechuga de pollo a la plancha, macerado en una salsa especial, acompañado de papas fritas y zarza criolla	

CEVICHE / TIRADITOS

TRÍO DE CÉVICHE (3 PERSONAS)	\$ 28.900
Exquisitos cubos de reineta y salmón variedad de mariscos, servidos con camote, choclo, cebolla morada y cancha	
CEVICHE AJÍ SECO	\$ 14.500
Una combinación de cubos de pescado, calamar, pulpo, pinza de jaiba y camarón marinados con jugo de limón de pica y especias al mejor estilo Ají Seco	
CEVICHE DEL PUERTO	\$ 14.500
Cubos de pescado, camarón, locos, pinzas de centolla, marinados con jugo de limón de pica, un punto de ají y cebolla en corte pluma	
CEVICHE MIXTO ESPECIAL	\$ 14.200
Mixtura de mariscos y pescado previamente cocidos, marinados con jugo de limón de pica, ají, cebolla corte pluma y especias, acompañado con yuca y choclo peruano	
CEVICHE DE PESCADO	\$ 13.900
Delicados trozos de pescado en cubos, marinados con jugo de limón de pica y especias al estilo peruano	
TIRADITO TRES SABORES (2 PERSONAS)	\$ 15.800
Finos trozos de pescado en corte juliana, marinados en jugo de limón de pica y especias, al ají amarillo, al rocoto y el tradicional	
TIRADITO DEL CHEF	\$ 13.500
Tiradito a la crema de perejil, de pimienta y de ají amarillo	
TIRADITO A LA CAJAMARQUINA	\$ 13.500
Finas láminas de pescado marinado con jugo de limón de pica, un punto de ají, perejil y una suave salsa de queso	
TIRADITO DE PESCADO	\$ 13.500
Finos trozos de pescado en corte juliana, marinados en jugo de limón de pica y especias con un punto de ají amarillo	

PIQUEOS

PIQUEO AJÍ SECO (3 PERSONAS)	\$ 34.900
Especial plato de la casa con brochetas de lomo fino a la plancha, brochetas de pollo, anticuchos de corazón, chicharrón de pescado, servidos con papas fritas y salsa tártara	
PIQUEO DEL MAR (4 PERSONAS)	\$ 34.900
Pulpo al olivo, ceviche de pescado, tiradito ají seco, festival de mariscos y cóctel de camarones	
JALEA MIXTA ESPECIAL (3 PERSONAS)	\$ 34.900
Contundentes y sabrosos trozos de pescado y mariscos apanados y fritos, acompañado con zarza criolla, choclo peruano, yucas fritas y salsa tártara	
PULPO A LA PARRILLA (2 PERSONAS)	\$ 32.900
Pulpo a la parrilla macerado con salsa especial de la casa, acompañado de verduras salteadas, papas doradas, yucas fritas y espárragos	

POLLOS A LAS BRASAS

1 POLLO SOLO	\$ 14.900
1/4 POLLO / papas fritas + ensalada + aji y crema	\$ 9.900
1/2 POLLO / papas fritas + ensalada + aji y crema	\$ 15.900
1 POLLO / papas fritas + ensalada + aji y crema	\$ 25.900
SALCHIPOLLO / 1/8 pollo + papas fritas + ensalada + aji y crema	\$ 9.500
SALCHIPAPA / papas fritas + vienesa + aji y crema	\$ 7.900

FONDOS

FILETE AJÍ SECO	\$ 14.900
Filete de vacuno a la plancha marinado con los secretos del chef, bañado en una reducción de vinagre balsámico y vino tinto, acompañado con risotto de camarón y centolla	
FILETE A LO MACHO	\$ 14.900
Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa de mariscos al vino tinto con un punto de ají, servido con arroz con choclo	
FILETE MAR Y TIERRA	\$ 15.500
Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa de camarón y pulpo, acompañado de risotto al apio en salsa de estragón	
FILETE EN SALSA DE CAMARÓN Y OSTIÓN	\$ 14.900
Filete de vacuno a la plancha, bañado con una salsa de camarones, ostiones y estragón, acompañado de arroz con choclo	
LOMO STROGONOFF	\$ 14.500
Trozos de filete de vacuno flameados al coñac con vino tinto, crema de leche, champiñones, pimentón y arroz con choclo	
FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO	\$ 14.500
Filete de vacuno a la plancha con especias, bañada en salsa especial con pisco peruano y risotto verde al cilantro	
FILETE EN SALSA OLIVAR	\$ 14.500
Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de olivo, acompañado de una mezcla de arroz y choclo con láminas de pulpo	
FILETE A LA HUANCAÍNA	\$ 15.500
Filete de vacuno a la plancha sobre un nido de fetuccini con una crema caliente a la huancaína y cubos de queso fresco	
TACU TACU CON FILETE DE VACUNO	\$ 14.500
Mezcla de porotos y arroz a la sartén, acompañado de filete de vacuno y huevos fritos montado y zarza criolla	
TACU TACU DE LOMO SALTADO	\$ 14.500
Mezcla de porotos y arroz a la sartén, acompañado de lomo saltado y huevos fritos montados	
TACU TACU DE MARISCOS	\$ 14.500
Mezcla de porotos y arroz a la sartén con salsa especial de mariscos y zarza criolla	
LOMO SALTADO	\$ 14.500
Trozos de filete de vacuno salteado con cebolla, tomate y especias, servido con arroz blanco y papas fritas	
SECO DE VACUNO	\$13.500
Trozos de filete de vacuno a la cacerola, base de una salsa de cerveza, cilantro y especias servido con frijoles y arroz blanco	
SECO DE CORDERO	\$ 14.500
Trozos de cordero a la cacerola, macerado con chicha de jora, al cilantro y especias andinas, servido con frijoles, arroz, yuca y zarza criolla	
FILETE DON EDY	\$ 14.900

FONDOS

POLLO A LA CHICLAYANA	\$ 13.500
Pechuga de pollo rellena con espinacas, queso fresco, champiñones, bañado con salsa huancaína, servido con arroz verde al cilantro	
POLLO CROCANTE A LA QUINOA	\$ 13.500
Filetitos de pollo macerados y apanados con quinoa a la moda del chef, bañado con salsa huancaína, servido con arroz verde	
POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	\$ 12.700
Pechuga de pollo a la plancha, bañado en una exquisita salsa de champiñones con un toque de salsa de soya, acompañado de arroz con choclo	
AJÍ DE GALLINA	\$ 12.900
Pechuga de pollo deshilachada en crema con nueces y ají amarillo, acompañado con arroz blanco	
SUPREMA DE POLLO	\$ 11.500
Pechuga de pollo apanado, servido con papas fritas y ensalada	
POLLO A LA PLANCHA	\$ 11.500
Pechuga de pollo a la plancha, servido con papas fritas y ensalada	

PESCADOS Y MARISCOS

ATÚN AJÍ SECO	\$ 14.500
Filete de atún a la plancha, bañado en una salsa de lúcuma, tomate salteado y albahaca en aceite de oliva y palta en cubo	
ATÚN A LA MOSTAZA	\$ 14.500
Filete de atún en costra de ajonjolí, bañado en una suave y sabrosa salsa de mostaza, acompañado de arroz con choclo y papas salteadas al huacatay	
PESCADO CAMARÓN Y OSTIÓN	\$ 15.500
Filete de pescado a la plancha bañado en una deliciosa salsa de camarones y ostiones con un punto de vino blanco, acompañado de arroz con choclo	
CONGRIO AL PISCO	\$ 14.500
Exquisito congrio bañado en salsa de pisco, pinza de jaiba y centolla, sobre una base de risotto de la casa	
CONGRIO A LA CHALACA	\$ 14.500
Medallón de congrio frito, bañado con salsa demiglace con camarones, champiñones, acompañado de papas forasteras salteadas con cebolla	
TRILOGÍA THAI DEL MAR	\$ 16.500
Variedad de pescados (Salmón, congrio y reineta) a la plancha, servido sobre frescas verduras salteadas al work con aceite de sésamo, bañado en una reducción de salsa teriyaki y especias	
PESCADO ARMONIL (AFRODISÍACO)	\$ 16.500
Dúo de pescados a la plancha bañados en una salsa de mariscos, gratinados con queso parmesano acompañado con risotto	

PESCADOS Y MARISCOS

ALBACORA A LA FLORENTINA Filete de albacora a la plancha gratinada en salsa bechamel con queso y espinaca al mejor estilo florentino acompañado con un delicioso quinoto	\$ 14.500
PESCADO EN SALSA DE CAMARONES Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa de camarones acompañado con arroz blanco	\$ 15.500
PICANTE DE CAMARONES Camarones cocidos en un guiso con crema caliente y un punto de ají, servido con arroz blanco	\$ 14.900
ALBACORA A LA PLANCHA Filete de albacora a la plancha, acompañado con papas chauchas, cebolla y mariscos salteados al huacatay	\$ 14.500
CAMARONES AL TOCINO Camarones envueltos en pequeños filetes de pescado y tocino, bañados con una crocante salsa especial del chef, acompañado de verduras salteadas con aceite de oliva	\$ 15.900
PICANTE DE MARISCOS Mixtura de mariscos cocidos, en un guiso con crema caliente y un punto de ají, servido con arroz al cilantro	\$ 13.500
PESCADO EN SALSA ANDINA Filete de pescado relleno con alcachofa, queso fresco, espinaca, bañado en una salsa de alcachofas, acompañado de arroz con choclo	\$ 15.500
SALMÓN AJÍ SECO Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa blanca con mariscos, champiñones, vino blanco aromatizado al romero, acompañado de arroz con choclo	\$ 14.500
SALMÓN ORIENTAL Filete de salmón a la plancha con salsa oriental, verduras, salsa de soya y semillas de sésamo con arroz blanco	\$ 13.900
PESCADO EN SALSA DE MARISCOS Filete de pescado a la plancha con salsa de mariscos, con un punto de crema, servido con arroz blanco	\$ 13.900
PESCADO A LO MACHO Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de mariscos al vino blanco y un punto de ají, servido con arroz blanco	\$ 13.900
TRUCHA AJI SECO Trucha fileteada estilo mariposa bañada en una deliciosa salsa de ají amarillo acompañado de arroz con choclo	\$ 13.900
TRUCHA A LO MACHO Trucha fileteada estilo mariposa bañada en una deliciosa salsa de vino blanco acompañado de arroz con choclo	\$ 13.900

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO A LA CAJAMARQUINA \$ 13.500
Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de huacatay y cerveza, servido con panaché de verduras

DÚO MARINO \$ 15.500
Filete de reineta y salmón a la plancha, bañado con una salsa de rocoto, toque de coñac, acompañado con panaché de verduras

PESCADO A LA CRIOLLA \$ 13.900
Filete de pescado a la plancha, bañado con una salsa de mariscos con un punto de ají amarillo y crema de leche, acompañado de arroz con choclo

PESCADO A LA CHORRILLANA \$ 12.900
Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa a base de vino blanco y trozos de cebolla y tomate, servido con arroz blanco

PESCADO A LA PLANCHA \$ 12.500
Filete de pescado a la plancha, servido con papas fritas y ensalada

ARROCES

ARROZ CON MARISCOS \$ 13.900
Mixtura de mariscos sobre una base de arroz con choclo guisado, servido con zarza criolla

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS \$ 13.900
Arroz a las especias orientales salteado con mixtura de mariscos en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya

ARROZ CHAUFA 3 SABORES \$ 14.900
Arroz a las especias orientales salteado con trozos de pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya

ARROZ CHAUFA DE VACUNO \$ 13.500
Arroz a las especias orientales salteado con trozos de filete de vacuno en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya

ARROZ CHAUFA DE POLLO \$ 12.900
Arroz a las especias orientales salteado con trozos de pollo en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y diente de dragón en salsa de soya

RISOTTO AL APIO CON CAMARÓN Y CENTOLLA \$ 15.900
Tradicional risotto con apio, bañado en una salsa de pisco con camarón y centolla

RISOTTO DE SALMÓN CON CHAMPIÑONES Y CENTOLLA \$ 16.500
Exquisito risotto con verduras y champiñones con filete de salmón bañado con una salsa de centolla y champiñon

RISOTTO CON LOMO A LA HUANCAÍNA \$ 13.900

PASTAS

FETUCCINI EN SALSA DE CENTOLLA Y JAIBA	\$ 15.500
Fetuccini bañado en una deliciosa fusión en salsa americana y bechamel a la salvia con trozos de centolla y jaiba	
FETUCCINI SALTADO 3 SABORES	\$ 14.900
Fideos salteados con trozos de pollo, vacuno y camarones en aceite de oliva, cebolla criolla, tomate, cebollines, diente de dragón en salsa de soya y especias orientales	
FETUCCINI SALTADO DE VACUNO	\$ 13.900
Fetuccini salteado con trozos de filete de vacuno en aceite de oliva, cebolla criolla, tomate, cebollines, diente de dragón en salsa de soya	
FETUCCINI SALTADO DE POLLO	\$ 12.900
Fetuccini salteado con trozos de pollo en aceite de oliva, cebolla criolla, tomate, cebollines, diente de dragón en salsa de soya y especias orientales	
FETUCCINI VEGETARIANO	\$ 11.500
Fetuccini salteado con una selección de verduras frescas en aceite de oliva y un punto de vino blanco	

SOPAS

CHUPE DE CAMARONES	\$ 14.900
Exquisita sopa elaborada a base de camarones, papa, choclo, queso, arroz, leche y un huevo escalfado	
SUDADO DE PESCADO	\$ 14.900
Trozos de filete de pescado con variedad de mariscos cocidos al vapor, con cebolla, tomate, pimienta negra y especias en su caldo, acompañado de arroz blanco	
PARIHUELA	\$ 14.500
Concentrado de pescado, mixtura de mariscos, yuca y secretos del chef	
CHUPE DE PESCADO	\$ 13.500
Exquisita sopa elaborada a base de pescado, papa, choclo, queso, arroz, leche y un huevo escalfado	
SOPA AJÍ SECO	\$ 13.500
Consomé de carne cocido con arroz, poroto, yuca, arverja y secretos del chef	
SOPA A LA CRIOLLA	\$ 13.500
Aderezo de cebolla, tomate, carne picada y consomé de carne, montado con huevo a la española	
DIETA DE POLLO	\$ 11.500
Trozos de pechuga de pollo cocido con verduras, papa y fideos cabellos de angel, servido en su caldo	

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS GRANDE	\$ 5.900
YUCAS FRITAS	\$ 4.900
PAPAS SALTEADAS	\$ 4.900
PURÉ DE PAPA	\$ 4.900
PORCIÓN DE RISOTTO	\$ 6.900
PANACHÉ DE VERDURAS	\$ 4.500
CHOCLO PERUANO	\$ 4.900
CANCHA PACCHO	\$ 3.900
CAMOTE COCIDO	\$ 3.500
ARROZ CON CHOCLO	\$ 4.500
PAPAS COCIDAS	\$ 3.500
ARROZ BLANCO	\$ 3.700

CAFÉ / INFUSIONES

CAFÉ ESPRESSO	\$ 3.900
CAFÉ CORTADO	\$ 4.500
CAPUCCINO	\$ 4.900
AMERICANO	\$ 4.100
IRISH COFEE	\$ 7.900
INFUSIÓN	\$ 3.500

POSTRES

TORTA ENTERA	\$ 40.000
TORTA DE CHOCOLATE	\$ 4.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.900
TORTA TRES LECHE	\$ 4.900
CHEESECAKE DE MARACUYÁ	\$ 4.900
PIE DE LIMÓN	\$ 4.900
TIRAMISÚ	\$ 4.900
CREMA VOLTEADA	\$ 4.900
COPA DE HELADO	\$ 4.900