

Entradas Frías

CEVICHE DE PESCADO Pescado fresco cortado en cubos, con limón de pica y especias.	\$ 11.400
CEVICHE DE PULPO Delicioso pulpo tierno cortado en finas laminas con limón y especias.	\$ 12.900
CEVICHE MIXTO Pescado y mixtura de mariscos con Limón de pica.	\$ 12.500
CEVICHE SALMÓN Salmón fresco cortado en cubos, con Limón de pica y especias.	\$ 12.500
CEVICHE ANDINO Surtido de mariscos, fondo de alcachofa, champiñones y ají amarillo.	\$ 11.900
CEVICHE ATÚN, OSTIÓN Y CAMARÓN Atún cortado en cubo, ostión y camarón aliñados con limón de pica y cebolla morada al mejor estilo andino.	\$ 12.900
CEVICHE DE PUERTO Clásico ceviche peruano camarón, pulpo y centolla al estilo de andino.	\$ 13.900



TIRADITO ESPECIAL Especialidad de la casa, pescado, salmón pulpo, camarón en salsa de ají amarillo.	\$ 12.500
TIRADITO 3 SABORES Láminas de pescado y salmón bañados con 3 salsas: rocoto, ají amarillo y al olivar.	\$ 10.900

CAUSA LIMEÑA CON CAMARÓN Causa limeña rellena con palta, mayonesa y camarones.	\$ 9.900
CAUSA LIMEÑA CON ATUN Clásica causa limeña rellena con atún.	\$ 8.900
CAUSA LIMEÑA AL OLIVAR Causa limeña rellena con pulpo y salsa al olivar.	\$ 9.900
CAUSA LIMEÑA CON CENTOLLA Causa limeña rellena con centolla.	\$ 10.500
PULPO AL OLIVAR Finas láminas de pulpo bañadas con salsa de aceituna morada.	\$ 12.900



PAPA LA HUANCAINA A base de una salsa cremosa de ají amarillo, queso de cabra y leche evaporada.	\$ 5.900
CAUSA LIMEÑA ACEVICHADA Típica causa rellena con ceviche y crocante de pescado escabechado.	\$ 10.900
CROCANTE DE CAUSAS AL PANKO La tradicional causa limeña rellena con Palta y mixtura de verduras y camarones al panko escabechados.	\$ 9.900
CÓCTEL DE CAMARONES Camarones ecuatorianos en salsa golf con toque de whisky y palta.	\$ 8.900
CARPACCIO DE SALMÓN Laminas de salmón, bañado con una vinagreta de la casa, queso parmesano y alcaparras.	\$ 9.900

Entradas Calientes

CAMARONES ANDINOS Camarones envueltos con pollo y verduras salteadas.	\$ 10.500
CAMARÓN GRILL Camarones envueltos con filete de vacuno con verduras salteadas.	\$ 12.500
OSTIONES PARMESANO	\$ 11.900
OSTIONES AL PIL PIL	\$ 11.900
CHICHARRÓN DE CALAMAR	\$ 9.200
CEVICHE DE CAMARONES A LA PIEDRA Camarones ecuatorianos en salsa de ají amarillo caliente.	\$ 10.900
EMPANADAS DE PICANTES DE CAMARÓN	\$ 9.200
EMPANADAS DE CEVICHE	\$ 8.500
MACHAS A LA PARMESANA	\$ 11.900
PULPO A LA PARRILLA Tierno pulpo acompañado con deliciosas papas andinas salteadas.	\$ 13.900
BROCHETAS DE FILETE Trozos de filete acompañado con papas doradas y salsa criolla.	\$ 10.900
CAMARONES AL PANKO	\$ 10.500
BROCHETAS DE POLLO	\$ 9.200
BROCHETAS MIXTA POLLO Y FILETE	\$ 10.500



Para Compartir

PIQUEO FRIO PARA DOS Ceviche de pescado mixto de mariscos, Pulpo al olivo, tiradito mixto y cocktail de camarones.	\$ 25.900
PIQUEO CRIOLLO PARA DOS Ceviche de pescado, causa con atún, camarón al olivar, papa a la huancaína, brochetas de camarón y de filete.	\$ 25.900
TRIO DE CEVICHE Ceviche de salmón, pescado y mixto. Los clásicos ceviches peruanos.	\$ 23.900
JALEA MIXTA Chicharrón de pescado en dados y mix de mariscos fritos con salsa criolla y yuca.	\$ 23.900
PIQUEO VEGETARIANO Ceviche de champiñones, de zapallito italiano, alcachofa, solterito arequipeño, palta y tomate.	\$ 19.900
PIQUEO DE ANTICUCHOS 2 de pescado, 2 de camarón, 2 de filete, 2 de pollo con papa dorada y choclo.	\$ 26.900
PIQUEO DEL PUERTO Camarones al panko, Causa Limeña con lomitos de atún, Ostiones a la chalaca, Ceviche mixto al cilantro, Pulpo al natural.	\$ 25.900

Sopas

CHUPE DE CAMARONES Camarones ecuatorianos, choclo, habas y huevo escalfado.	\$ 11.900
PARIHUELA Pescado y mixtura de mariscos cocidas en su propio caldo.	\$ 11.900
CHUPE DE PESCADO Trozos de pescado choclo, queso, leche evaporada y huevo escalfado.	\$ 10.900
DIETA DE POLLO	\$ 8.900
SUDADO DE PESCADO Pescado y mariscos al vapor con cebolla, tomate, ají amarillo cocido en su propio caldo.	\$ 11.500



Platos Típicos Peruanos

LOMO SALTADO Tiras de filete salteado con tomate, cebolla, salsa de soya y especias peruanas.	\$ 12.900
AJI DE GALLINA Cremosa salsa de aji amarillo, nueces, maní, queso, leche y pollo desmenuzado.	\$ 9.900
SECO DE VACUNO CON FRIJOLES Trozos de filete de vacuno cocido con salsa de cilantro con arroz blanco y frijoles.	\$ 10.500
SECO DE CORDERO Cordero en salsa de cilantro con arroz, puré de paltas y salsa criolla.	\$ 13.900
SALTADO TRES SABORES Tiras de filete pollo y camarón flameados con cebolla, tomate y salsa de soya servidos con arroz y papas fritas.	\$ 13.900

Carnes

FILETE A LO MACHO Delicioso filete bañado con salsa de mariscos y especias peruanas.	\$ 13.900
FILETE MIGNON Filete a la parrilla bañado en salsa de vino tinto, champiñones y tocino.	\$ 12.900
FILETE A LA MOSTAZA Filete a la parrilla con una deliciosa salsa de mostaza, camarones y palmitos.	\$ 12.900
FILETE ANDINO Filete a la parrilla con camarones alcachofas y salsa huancaína acompañada con trigoto al huacatay y ostiones.	\$ 13.400
FILETE CUATRO QUESOS Medallón de filete bañado con una exquisita salsa de cuatro quesos; queso azul, queso gauda, parmesano y filadelfia.	\$ 12.900
ASADO DE TIRA EN ESTOFADO Asado de tira a la olla servido con yuca frita.	\$ 11.900
FILETE MAR Y TIERRA Filete a la parrilla en salsa de estragón con camarones flameados con pisco peruano.	\$ 12.900

Pastas

FETUCCINI SALTEADO CON FILETE Trozos de filete salteado con cebolla, tomate, cebollín, pimentón y salsa de soya.	\$ 11.900
FETUCCINI SALTADO CON CAMARÓN Camarones ecuatorianos salteados con cebollín, pimentón, tomate, cebolla y salsa de soya.	\$ 11.900
FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA Surtido de mariscos cubiertos con salsa a la huancaína.	\$ 11.400
FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA Y LOMO SALTADO Fetuccini en salsa huacaina tradicional y exquisito lomo saltado.	\$ 12.900
CANELONES RELLENOS CON LOMO SALTADO Relleno con el clásico lomo saltado y gratinado.	\$ 11.900
FETUCCINI 3 SABORES Pollo, carne, camarón.	\$ 12.900
CANELONES CON MARISCOS Rellenos con salsa de marisco gratinados.	\$ 11.400



CANELONES RELLENOS CON AJÍ DE GALLINA \$ 10.500
Rellenos y gratinado con la exquisita salsa de ají de gallina.

CANELONES RELLENOS CON CENTOLLA \$ 12.900
Rellenos con centolla y gratinados con salsa huancaína y queso parmesano.

Platos con Pollo

POLLO CROCANTE AL PANKO \$ 9.900
Filetitos de pollo macerado y apanados al panko, acompañado con papas fritas.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES \$ 9.900
Pechuga de pollo a la parrilla bañado con salsa champiñones con papas fritas.

Arroces

RISOTTO VEGETARIANO \$ 9.900
Suave risotto y primavera de verduras del huerto.

ARROZ CON MARISCOS \$ 11.900
Arroz con mariscos al cilantro o en salsa americana.

ARROZ VERDE A LA HUANCAINA \$ 11.900
Surtido de mariscos bañados en salsa huancaína.

ARROZ CHAUFA CON CAMARONES \$ 10.900
Camarones ecuatorianos salteados con pimentones, cebollín y salsa de soya.

ARROZ CHAUFA TRES SABORES \$ 12.500
Una delicada combinación de filete de vacuno, pollo y camarones salteado con salsa de soya.

RISOTTO A LA HUANCAINA \$ 12.500
Surtido de mariscos con una exquisita salsa a la huancaína y queso parmesano.

RISSOTTO CON CAMARONES AL PANKO \$ 11.900
Clasico risotto a la huancaína con camarones al panko.

RISOTTO CON CAMARONES \$ 11.900
Camarones ecuatorianos y arroz, con crema de leche y queso parmesano.

RISOTTO CON CHAMPIÑONES Y LOMO SALTADO \$ 12.900
Exquisito risotto con champiñones acompañado con el tradicional lomo saltado.

PICANTE DE CAMARONES \$ 10.900
Camarones ecuatorianos en salsa coral, acompañados de arroz blanco.

Pescados

PESCADO A LO MACHO \$ 11.900
Pescado a la plancha cubierto con salsa de mariscos y arroz blanco.

PESCADO AL AJILLO \$ 10.500
Pescado en salsa de ajo crocante acompañado con papas doradas.

PESCADO EN SALSA DE CENTOLLA \$ 11.900
Pescado a la parrilla bañado con una exquisita salsa de centolla, acompañado con arroz verde.

CONGRIO A LO MACHO \$ 12.900
Congrio a la plancha cubierto con salsa de mariscos y arroz blanco.

ATÚN EN TODAS LAS PREPARACIONES \$ 13.900



CONGRIO CON SALSA DE CENTOLLA \$ 12.900
Congrio con salsa de centolla acompañado de arroz verde.

CONGRIO CON SALSA DE ALCAPARRAS \$ 10.900
Filete de congrio a la parrilla bañado con una exquisita salsa de alcaparras, acompañado con fetuccini a la crema.

PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN \$ 11.900
Filete de pescado a la parrilla bañado con una suave y delicada salsa de colitas de camarón ecuatoriano con arroz con choclo.

PESCADO ANDINO \$ 11.500
Pescado al vapor con salsa blanca y camarones con quinotto al hacatay gratinado.

SALMÓN RELLENO \$ 12.900
Salmón relleno con ostiones, bañado con una salsa holandesa, acompañado de papas salteadas.

SALMÓN A LA FIORENTINA \$ 10.900
Salmón a la parrilla, bañado con salsa, merchamel y espinaca, queso parmesano, acompañado de risotto con champiñones.

SALMÓN EN SALSA DE CENTOLLA \$ 12.900
Salmón a la parrilla bañado con una salsa de centolla con arroz verde.

SALMÓN EN SALSA DE ALCAPARRAS \$ 11.900
Filete de salmón a la parrilla bañado con una exquisita salsa de alcaparras, acompañado de fetuccini a la crema.

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN \$ 12.900
Salmón a la parrilla bañado con una delicada salsa de colitas de camarón ecuatoriano con arroz con choclo.

SALMÓN A LA FRANCESA \$ 12.900
Filete de salmón a la parrilla con mariscos salteados en aceite de oliva y hierbas aromáticas con puré rustico.

TACU-TACU CON SALSA DE MARISCOS \$ 11.900
Una delicada combinación de arroz con porotos, cubiertos con una rica salsa de mariscos.

TACU-TACU CON LOMO SALTADO \$ 12.500
Una combinación de arroz y porotos, con el tradicional lomo saltado.

ATÚN CUATRO QUESOS \$ 12.900
Atún a la parrilla bañado en una exquisita salsa de cuatro quesos.

ALBACORA EN SALSA MARGARITA \$ 12.500
Filete de albacora a la parrilla con camarones y pulpo flameados con vino blanco y aceite de oliva.

Platos con Quinoa

QUINOTTO CON AJÍ DE GALLINA \$ 11.500
El clásico ají de gallina acompañado con quinotto.

QUINOTTO CON CHAMPIÑONES Y SALMÓN \$ 11.900
Quinotto con champiñones coronado con salmón grille en salsa de la casa.

QUINOA MARINA \$ 11.900
Quinoa con surtido de mariscos, un toque de vino blanco y queso parmesano.

QUINOTTO VEGETARIANO \$ 9.900
Quinoa muy graneada con surtido de verduras, vino blanco y queso parmesano.

QUINOTTO CON LOMO SALTADO \$ 12.900
Exquisito quinotto al vino blanco, queso parmesano y el tradicional lomo saltado.



Ensaladas

ENSALADA DE QUINOA CON MARISCOS	\$ 9.500
SALPICÓN CON CAMARÓN	\$ 8.900
SALPICÓN CON ATUN	\$ 7.900
SALPICÓN CON POLLO	\$ 7.900
ENSALADA ANDINA CON CENTOLLA	\$ 9.900
ENSALADA VERDE	\$ 7.500
VERDURAS SALTEADAS	\$ 6.900

Acompañamientos

YUCAS FRITAS	\$ 5.900
ARROZ VERDE	\$ 3.900
CHOCLO SALTEADO	\$ 4.500
PAPAS FRITAS	\$ 4.900
PAPAS CHAUCHA	\$ 4.900
RISSOTTO DE TRIGO	\$ 3.900
RISSOTTO DE QUINOA	\$ 3.900
CHAMPIÑONES SALTADOS	\$ 4.900
ARROZ BLANCO	\$ 2.900
ARROZ CON CHOCLO	\$ 3.500

Postres

TORTA TRES LECHES	\$ 4.400
CREMA VOLTEADA	\$ 4.400
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.400
PIE O MOUSSE DE MARACUYA	\$ 4.400
HELADOS	\$ 3.900

Menú para Niños

POLLO A LA PARILLA CON PAPAS FRITAS	\$ 9.900
CHICHARRÓN DE PESCADO CON PAPAS FRITAS	\$ 10.500
CHICHARRÓN DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$ 9.900
MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS	\$ 9.900



Aperitivos

PISCO SOUR SABORES	\$ 5.400
PISCO SOUR SABORES CATEDRAL	\$ 7.900
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 7.500
PISCO SOUR	\$ 4.900
PISCO SOUR MENTA	\$ 5.200
JEREZ SOUR	\$ 4.900
WHISKY SOUR	\$ 5.200
VODKA SOUR	\$ 4.500
WAINE SOUR	\$ 4.900
ALGARROBINA	\$ 4.900
VAINA	\$ 4.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 4.600
MOJITO CUBANO	\$ 4.900
BITTER BATIDO	\$ 4.200
BITTER FRANCESA	\$ 3.500
KIR ROYAL	\$ 4.100
KIR	\$ 4.100
PIÑA COLADA	\$ 5.500
MOJITO SABORES	\$ 5.900
LECHE DE TIGRE	\$ 7.900

Tragos

VODKA TONIC ABSOLUT	\$ 4.900
VODKA TONIC STOLICHNAYA	\$ 4.500
CLAVO OXIDADO	\$ 4.900
TOM COLLINS	\$ 3.900
GIN TONIC	\$ 3.900
CAIPIRIÑA	\$ 3.500
CAIPIROSKA	\$ 3.500
CAIPIRISIMA	\$ 3.500
CAMPARI NARANJA	\$ 3.500
RON HAVANA RVA.	\$ 4.500
RON BACARDI	\$ 3.500
WHISKY CHIVAS REGAL	\$ 6.900
WHISKY ETIQUETA NEGRA	\$ 6.500
WHISKY ETIQUETA ROJA	\$ 5.500
WHISKY BALLANTINES	\$ 5.000
WHISKY JACK DANIEL'S	\$ 5.500
PISCOLA QUEBRANTA 42°(PERUANO)	\$ 5.500
PISCOLA ALTO DEL CARMEN 40°	\$ 4.900
PISCOLA ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 4.500

Bajativos

AMARETTO DISARONNO	\$ 4.900
AMARETTO MITJANS	\$ 2.900
FRANGELICO	\$ 5.500
DRAMBUIE	\$ 5.900
BAILEYS	\$ 4.900
SAMBUCA	\$ 5.500
COINTREAU	\$ 5.500
KAHLUA	\$ 5.500
GRAND MARNIER	\$ 5.500
COURVOISIER V.O.S.P	\$ 6.900
MENTA	\$ 2.900
FERNET	\$ 2.900
MANZANILLA	\$ 2.900
ARAUCANO	\$ 3.900
BITTER	\$ 2.500

Cócteles de la Casa

GALLITO TROPICAL	\$ 5.500
MONTEMARINOS	\$ 7.900
CHOLITO CONFUSO	\$ 6.400
PASIÓN DE LA SELVA	\$ 5.900
SUNSET ORANGE	\$ 6.500

Bebidas Calientes

CAFÉ EXPRESSO	\$ 1.900
CAFÉ CAPUCCINO	\$ 2.500
CAFÉ CORTADO	\$ 2.200
AGUA DE HIERBAS	\$ 1.900
CAFÉ EXPRESSO DOBLE	\$ 3.800
CAFÉ CORTADO DOBLE	\$ 4.400
NESCAFE	\$ 1.800

Cervezas

FAHRENHEIT	\$ 3.200
CRISTAL Y ROYAL	\$ 2.900
CUSQUEÑA, CORONA	\$ 3.500
KUNSTMAN, MILLER, KROSS	\$ 3.800
CUSQUEÑA NEGRA	\$ 3.400
HEINEKEN	\$ 3.000
KUNSTAMN TOROBAYO SIN ALCOHOL	\$ 3.800
KROSS S.	\$ 3.900

Bebidas

BEBIDAS NACIONALES	\$ 1.900
INCA COLA	\$ 2.100
GUARANA BAKUS	\$ 2.100



Jugos Naturales

MANGO Y MARACUYA	\$ 3.600
LIMONADA	\$ 3.400
PIÑA, CHIRIMOYA, FRUTILLA	\$ 3.500
FRAMBUESA	\$ 3.500
JUGOS DE FRUTAS CON LECHE	\$ 4.100
LIMONADA LITRO	\$ 7.900
SANGRIA EN VINO LITRO	\$ 14.900
CHICHA MORADA	\$ 3.800
LIMÓN, MENTA, JENJIBRE	\$ 3.600

Vinos Blancos

SAUVIGNON BLANC	750cc	375cc
Potrero Seco	\$ 19.900	
Gran Rva. Serie Riberas	\$ 11.900	
Casillero del Diablo Rva.	\$ 12.900	\$ 6.900
Tarapacá Gran Rva.	\$ 16.900	\$ 7.900
Misiones de Rengo Rva.	\$ 11.900	
Santa Ema Rva.	\$ 13.500	
Santa Digna Rva.	\$ 12.900	\$ 6.900
Santa Emiliana Rva.	\$ 11.900	
Lomas de Valle	\$ 11.900	

CHARDONNAY

Santa Digna Rva.	\$ 13.200	\$ 6.500
Santa Ema Rva.	\$ 13.200	\$ 6.900

Vinos Tintos

CABERNET SAUVIGNON 750cc 375cc

Potrero Seco	\$ 19.900	
Gran Rva. Serie Riberas	\$ 13.900	
Casillero del Diablo Rva.	\$ 12.900	\$ 6.900
Tarapacá Gran Rva.	\$ 16.900	\$ 8.500
Misiones de Rengo Rva.	\$ 11.900	
Santa Ema Rva.	\$ 12.900	\$ 6.900
Marquez de Casa Concha	\$ 15.900	
Tarapacá Gran Rva. Etiqueta negra	\$ 19.900	
Santa Digna Rva.	\$ 13.900	\$ 6.900
Santa Emiliana Rva.	\$ 10.900	

CARMENERE

Casillero del Diablo Rva.	\$ 12.900	\$ 6.900
Tarapacá Gran Rva	\$ 16.900	\$ 6.900
Misiones de Rengo Rva.	\$ 12.500	
Santa Ema Rva.	\$ 13.900	\$ 6.900
Santa Digna Rva.	\$ 12.900	\$ 6.900

MERLOT

Casillero del Diablo Rva.	\$ 12.900	
Misiones de Rengo Rva.	\$ 11.500	
Santa Ema Rva.	\$ 13.900	\$ 6.900
Santa Digna Rva.	\$ 12.900	
Tarapacá Gran Rva.	\$ 16.900	

SYRAH

Misiones Reserva	\$ 12.900
------------------	-----------

PINOT NOIR

Epica reserva	\$ 10.900
---------------	-----------

VINOS ESPUMOSOS

Viña Mar Brut	\$ 10.500	\$ 7.500
Subercaseaux (SBX) brut	\$ 9.900	
Estelado Espumante	\$ 9.500	

VINOS POR COPA

Cabernet Sauvignon	\$ 3.800
Sauvignon Blanc	\$ 3.800
Copa Champagne	\$ 3.900

ENSAMBLAJES TINTOS

Misiones de Rengo Rva. CS/SY	\$ 10.500
Santa Ema 60/40	\$ 11.200

