RECOMENDACIONES DEL CHEFF

EMPANADAS DE LA CASA
Empanadas de Camarón $ 9.900
Empanadas de Lomo Saltado $ 9.900
Empanadas de Ceviche $ 8.900
Empanadas de Ají de Gallina $ 8.900
Empanadas de Queso $ 8.500

PIQUEO DEL PUERTO $ 27.900
Camarones al panko, causa Limeña con lomitos de atún, ostiones a la chalaca, ceviche mixto al cilantro, pulpo al natural.

SALMÓN A LA MOSTAZA $ 13.500
Salmón a la parrilla bañado en salsa de semilla de mostaza acompañado de papas leonesas (cebolla y brócoli) y camarones.

TRUCHA DE LA CASA $ 13.500
Trucha a la parrilla bañada en salsa de miel y ají amarillo con ostiones y camarones.

MERLUZA EN SALSA DE JAIBA $ 13.500
Merluza a la parrilla bañada en salsa de jaiba al gratin con papa dorada.

FILETE NOGADO $ 14.300
Filete a la parrilla bañada en deliciosa salsa de nogados y camarón acompañado de una cama de papas al eneldo y espárragos.

BROCHETAS DE POLLO EN SALSA MIGNON $ 12.900
Brochetas de pollo bañado en salsa mignon y champiñones acompañado con risotto.

PESCADO EN SALSA TERIYAKI $ 12.900
Pescado a la parrilla bañado en salsa teriyaki con camarones al panko acompañado Arroz chaufa.

BARCO MARINO $ 49.900
Arroz con mariscos
Ceviche mixto
Leche de tigre
Pulpo al olivo
Chicharrón de pescado
Causa de jaiba
Dos Piscos Sour

BARCO CRIOLLO $ 49.900
Lomo Saltado
Ají de gallina
Seco de carne
Anticucho de pollo
Arroz a la jardinera
Camarones al panko
Dos Piscos Sour

BARCO ARTER $ 35.900
Queso
Empanadas de camarón
Tequeños de lomo saltado
Aceitunas peruanas
Salame
Champiñónes rellenos de pollo
Dos Piscos Sour

GARDOUBLUE DE REINETA $ 12.900
Reineta envuelta con queso azul y gauda junto a champiñones y espinaca, bañado en salsa americana acompañado de risotto en tinta de calamar.

Entradas Frías

CEVICHE DE PESCADO $ 11.900
Pescado fresco cortado en cubos, con limón de pica y especias.

CEVICHE DE PULPO $ 13.900
Delicioso pulpo tierno cortado en finas laminas con limón y especias.

CEVICHE MIXTO $ 12.900
Pescado y mixtura de mariscos con Limón de pica.

CEVICHE SALMÓN $ 13.500
Salmón fresco cortado en cubos, con Limón de pica y especias.

CEVICHE ATÚN, OSTIÓN Y CAMARÓN $ 13.500
Atún cortado en cubo, ostión y camarón aliñados con limón de pica y cebolla morada al mejor estilo andino.

CEVICHE DE PUERTO $ 14.900
Clásico ceviche peruano camarón, pulpo y centolla al estilo de andino.

Entradas Frías

TIRADITO ESPECIAL **$13.500**
Especialidad de la casa, pescado, salmón pulpo, camarón en salsa de ají amarillo.

TIRADITO 3 SABORES **$12.500**
Láminas de pescado y salmón bañados con 3 salsas: rocoto, ají amarillo y al olivar.

CAUSA LIMEÑA CON CAMARÓN **$ 10.900**
Causa limeña rellena con palta, mayonesa y camarones.

CAUSA LIMEÑA CON ATUN **$ 9.500**
Clásica causa limeña rellena con atún.

CAUSA LIMEÑA AL OLIVAR **$ 10.900**
Causa limeña rellena con pulpo y salsa al olivar.

CAUSA LIMEÑA CON CENTOLLA **$ 10.900**
Causa limeña rellena con centolla.

PULPO AL OLIVAR **$ 13.900**
Finas láminas de pulpo bañadas con salsa de aceituna morada.

CAUSA LIMEÑA ACEVICHADA **$ 11.900**
Típica causa rellena con ceviche y crocante de pescado escabechado.

CÓCTEL DE CAMARONES **$ 10.900**
Camarones ecuatorianos en salsa golf con toque de whisky y palta.

CARPACCIO DE SALMÓN **$ 11.900**
Laminas de salmón, bañado con una vinagreta de la casa, queso parmesano y alcaparras.

Entradas Calientes

CAMARONES ANDINOS **$ 11.500**
Camarones envueltos con pollo y verduras salteadas.

CAMARÓN GRILL **$ 13.500**
Camarones envueltos con filete de vacuno con verduras salteadas.

OSTIONES PARMESANO **$ 12.900**

OSTIONES AL PIL PIL **$ 12.900**

CHICHARRÓN DE CALAMAR **$ 10.500**

CEVICHE DE CAMARONES A LA PIEDRA **$ 11.900**
Camarones ecuatorianos en salsa de ají amarillo caliente.

EMPANADAS DE PICANTES DE CAMARÓN **$ 9.900**

EMPANADAS DE CEVICHE **$ 8.900**

MACHAS A LA PARMESANA **$ 12.900**

PULPO A LA PARRILLA **$ 14.900**
Tierno pulpo acompañado con deliciosas papas andinas salteadas.

BROCHETAS DE FILETE **$ 12.900**
Trozos de filete acompañado con papas doradas y salsa criolla.

CAMARONES AL PANKO **$ 11.500**

BROCHETAS DE POLLO **$ 10.900**

BROCHETAS MIXTA POLLO Y FILETE **$ 11.900**

Para Compartir

PIQUEO FRIO PARA DOS — **$ 27.900**
Ceviche de pescado mixto de mariscos, Pulpo al olivo, tiradito mixto y cocktail de camarones.

PIQUEO CRIOLLO PARA DOS — **$ 27.900**
Ceviche de pescado, causa con atún, camarón al olivar, papa a la huancaina, brochetas de camarón y de filete.

TRIO DE CEVICHES — **$ 26.900**
Ceviche de salmón, pescado y mixto. Los clásicos ceviches peruanos.

JALEA MIXTA — **$ 23.900**
Chicharrón de pescado en dados y mix de mariscos fritos con salsa criolla y yuca.

PIQUEO VEGETARIANO — **$ 19.900**
Ceviche de champiñones, de zapallito italiano, alcachofa, solterito arequipeño, palta y tomate.

PIQUEO DE ANTICUCHOS — **$ 27.900**
2 de pescado, 2 de camarón, 2 de filete, 2 de pollo con papa dorada y choclo.

PIQUEO DEL PUERTO — **$ 27.900**
Camarones al panko, Causa Limeña con lomitos de atún, Ostiones a la chalaca, Ceviche mixto al cilantro, Pulpo al natural.

DUO MARINO — **$ 23.900**

Sopas

CHUPE DE CAMARONES — **$ 12.900**
Camarones ecuatorianos, choclo, habas y huevo escalfado.

PARIHUELA — **$ 12.900**
Pescado y mixtura de mariscos cocidas en su propio caldo.

CHUPE DE PESCADO — **$ 11.900**
Trozos de pescado choclo, queso, leche evaporada y huevo escalfado.

DIETA DE POLLO — **$ 9.900**

SUDADO DE PESCADO — **$ 12.500**
Pescado y mariscos al vapor con cebolla, tomate, ají amarillo cocido en su propio caldo.

Platos Típicos Peruanos

LOMO SALTADO — **$ 13.900**
Tiras de filete salteado con tomate, cebolla, salsa de soya y especies peruanas.

AJI DE GALLINA — **$ 11.900**
Cremosa salsa de aji amarillo, nueces, maní, queso, leche y pollo desmenuzado.

SECO DE VACUNO CON FRIJOLES — **$ 12.900**
Trozos de filete de vacuno cocido con salsa de cilantro con arroz blanco y frijoles.

SECO DE CORDERO — **$ 15.900**
Cordero en salsa de cilantro con arroz, pallares y salsa criolla.

TRIOLOGIA SALTEADA — **$ 14.900**
Tiras de filete pollo y camarón flameados con cebolla, tomate y salsa de soya servidós con arroz y papas fritas.

.

Carnes

FILETE A LO MACHO **$ 15.900**
Delicioso filete bañado con salsa de mariscos y especies peruanas.

FILETE MIGNON **$ 13.900**
Filete a la parrilla bañado en salsa de vino tinto, champiñones y tocino.

FILETE A LA MOSTAZA **$ 14.900**
Filete a la parrilla con una deliciosa salsa de mostaza, camarones y palmitos.

FILETE ANDINO **$ 14.900**
Filete a la parrilla con camarones alcachofas y salsa huancaína acompañada con trigoto al huacatay y ostiones.

FILETE CUATRO QUESOS **$ 12.900**
Medallón de filete bañado con una exquisita salsa de cuatro quesos con champiñones, queso azul, queso gauda, parmesano y filadelphia.

ASADO DE TIRA EN ESTOFADO **$ 13.900**
Asado de tira a la olla servido con yuca frita.

FILETE MAR Y TIERRA **$ 13.900**
Filete a la parrilla en salsa de estragón con camarones flameados con pisco peruano.

Pastas

FETUCCINI SALTEADO CON FILETE **$ 12.900**
Trozos de filete salteado con cebolla, tomate, cebollín, pimentón y salsa de soya.

FETUCCINI SALTADO CON CAMARÓN **$ 12.900**
Camarones ecuatorianos salteados con cebollín, pimentón, tomate, cebolla y salsa de soya.

FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA **$ 12.900**
Surtido de mariscos cubiertos con salsa a la huancaína.

FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA Y LOMO SALTADO **$ 13.900**
Fetuccini en salsa huacaina tradicional y exquisito lomo saltado.

CANELONES RELLENOS CON LOMO SALTADO **$ 12.900**
Relleno con el clásico lomo saltado y gratinado.

FETUCCINI 3 SABORES **$ 13.900**
Pollo, carne, camarón.

CANELONES CON MARISCOS **$ 12.900**
Rellenos con salsa de marisco gratinados

CANELONES RELLENOS CON AJÍ DE GALLINA **$ 11.900**
Rellenos y gratinado con la exquisita salsa de ají de gallina.

Platos con Pollo

POLLO CROCANTE AL PANKO **$ 11.900**
Filetitos de pollo macerado y apanados al panko, acompañado con papas fritas.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES **$ 11.500**
Pechuga de pollo a la parrilla bañado con salsa champiñones con papas fritas.

Arroces

RISOTTO VEGETARIANO **$ 10.900**
Suave risotto y primavera de verduras del huerto.

ARROZ CON MARISCOS **$ 12.900**
Arroz con mariscos al cilantro o en salsa americana.

ARROZ VERDE A LA HUANCAINA **$ 12.900**
Surtido de mariscos bañados en salsa huancaína.

ARROZ CHAUFA CON CAMARONES **$ 11.900**
Camarones ecuatorianos salteados con pimentones, cebollín y salsa de soya.

ARROZ CHAUFA TRES SABORES **$ 13.900**
Una delicada combinación de filete de vacuno, pollo y camarones salteado con salsa de soya.

RISOTTO A LA HUANCAINA **$ 13.500**
Surtido de mariscos con una exquisita salsa a la huancaína y queso parmesano.

RISSOTTO CON CAMARONES AL PANKO **$ 12.900**
Clasico risotto a la huancaina con camarones al panko.

RISOTTO CON CAMARONES **$ 12.900**
Camarones ecuatorianos y arroz, con crema de leche y queso parmesano.

RISOTTO CON CHAMPIÑONES Y LOMO SALTADO **$ 13.900**
Exquisito risotto con champiñones acompañado con el tradicional lomo saltado.

PICANTE DE CAMARONES **$ 12.900**
Camarones ecuatorianos en salsa coral, acompañados de arroz blanco.

Pescados

PESCADO A LO MACHO **$ 12.900**
Pescado a la plancha cubierto con salsa de mariscos y arroz blanco.

PESCADO AL AJILLO **$ 11.900**
Pescado en salsa de ajo crocante acompañado con papas doradas.

CONGRIO A LO MACHO **$ 13.900**
Congrio a la plancha cubierto con salsa de mariscos y arroz blanco.

CONGRIO CON SALSA DE CENTOLLA **$ 13.900**
Congrio con salsa de centolla acompañado de arroz verde.

CONGRIO CON SALSA DE ALCAPARRAS Y CAMARÓN **$ 13.900**
Filete de congrio a la parrilla bañado con una exquisita salsa de alcaparras, acompañado con fetuccini a la crema.

PESCADO EN SALSA DE CAMARÓN **$ 13.900**
Filete de pescado a la parrilla bañado con una suave y delicada salsa de colitas de camarón ecuatoriano con arroz con choclo.

PESCADO ANDINO **$ 13.500**
Pescado al vapor con salsa blanca y camarones con quinotto al huacatay gratinado.

SALMÓN RELLENO **$ 14.500**
Salmón relleno con ostiones, bañado con una salsa holandesa, acompañado de papas salteadas.

SALMÓN A LA FIORENTINA **$ 12.900**
Salmón a la parrilla, bañado con salsa, merchamel y espinaca, gratinado de queso parmesano, acompañado de risotto con champiñones.

SALMÓN EN SALSA DE CENTOLLA **$ 13.900**
Salmón a la parrilla bañado con una salsa de centolla con arroz verde.

ATÚN A LO MACHO **$ 14.900**

SALMÓN EN SALSA DE CAMARÓN $ 13.900
Salmón a la parrilla bañado con una delicada salsa de colitas de camarón ecuatoriano con arroz con choclo.

SALMÓN A LA FRANCESA $ 13.900
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 $ 13.900
Una delicada combinación de arroz con porotos, cubiertos con una rica salsa de mariscos.

TACU-TACU CON LOMO SALTADO $ 13.900
Una combinación de arroz y porotos, con el tradicional lomo saltado.

ATÚN EN SALSA DE QUESO CON CHAMPIÑONES $ 14.900
Atún a la parrilla bañado en una exquisita salsa de cuatro quesos.

ALBACORA EN SALSA MARGARITA $ 13.900
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 $ 12.900
El clásico ají de gallina acompañado con quinotto.

QUINOTTO CON CHAMPIÑONES SALMÓN Y CAMARÓN $ 13.900
Quinotto con champiñones coronado con salmón grille en salsa de la casa.

QUINOTTO MARINO $ 12.900
Quinoa con surtido de mariscos, un toque de vino blanco y queso parmesano.

QUINOTTO VEGETARIANO $ 11.500
Quinoa muy graneada con surtido de verduras, vino blanco y queso parmesano.

QUINOTTO CON LOMO SALTADO $ 13.900
Exquisito quinotto al vino blanco, queso parmesano y el tradicional lomo saltado.

ENSALADAS

SALPICÓN CON CAMARÓN	$ 9.900
SALPICÓN CON ATUN	$ 8.900
SALPICÓN CON POLLO	$ 8.900
ENSALADA VERDE	$ 8.500
VERDURAS SALTEADAS	$ 7.900

POSTRES

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

ACOMPAÑAMIENTOS

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

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	$ 6.200
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 BALLANTIMES	$ 5.000
WHISKY JACK DANIEL'S	$ 5.500
PISCOLA QUEBRANTA 42°(PERUANO)	$ 5.500
PISCOLA ALTO DEL CARMEN 40°	$ 5.900
PISCOLA ALTO DEL CARMEN 35°	$ 5.500

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
NESCAFÉ	$ 1.800

Cervezas

CORONA	$ 3.500
CRISTAL Y ROYAL	$ 2.900
CUSQUEÑA,	$ 3.900
KUNSTMAN, MILLER, KROSS	$ 3.800
CUSQUEÑA NEGRA	$ 3.400
HEINEKEN	$ 3.200
KUNSTAMN TOROBAYO SIN ALCOHOL	$ 3.800
KROSS 5	$ 3.900

Bebidas

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

Jugos Naturales

MANGO Y MARACUYA	$ 4.200
LIMONADA	$ 3.500
PIÑA, CHIRIMOYA, FRUTILLA	$ 3.900
FRAMBUESA	$ 4.200
JUGOS DE FRUTAS CON LECHE	$ 4.200
LIMONADA LITRO	$ 7.900
SANGRIA EN VINO LITRO	$ 14.900
CHICHA MORADA	$ 3.800
LIMÓN, MENTA, JENJIBRE	$ 3.900

Vinos Tintos

CABERNET SAUVIGNON	750cc	375cc
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 Blancos

SAUVIGNON BLANC	750cc	375cc
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 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