

Para compartir...

PIQUEOS FRIOS

PIQUEO MIXTURA (4 P)

Chicharrón de camarones.
Chicharrón de pescado.
Pulpo al olivo limón.
Ceviche sublime.
Ceviche norteño.

PIQUEO FRUTOS DEL MAR (4 P)

Tiradito de reineta y pulpa de jaiba a la crema de pimienta.
Tiradito de reineta a la crema de ají amarillo.
Ceviche mixto.
Cóctel de camarones.
Pulpo al olivo.

PIQUEOS CALIENTES

PACHAMANCA DE LOS MARES (3 P)

Selección de pescados y mariscos grillados a la plancha: corvina, salmón, reineta, pulpo, calamares, camarones ecuatorianos y ostiones; acompañados de camotes y papas al chimichurri, bañados en una salsa aromática a base de huacatay y zarza criolla.

PULPO A LA PARRILLA (2 P)

Pulpo grillado con aliño peruano, servido con champiñones y papas al perejil más zarza criolla.

PARRILLA MARINA (3 P)

Una sensación de sabores y aromas, hecha con una gran selección de pescados y mariscos: ostiones, calamares, pulpo grillado, lomos de atún rojo, reineta o corvina y camarones ecuatorianos jumbo. Se acompaña de camotes tempura, papas doradas y espárragos grillados, marinados en suave aliño parrillero más el infaltable chimichurri.



PIQUEO MIXTURAS



PARRILLA MARINA



PULPO A LA PARRILLA

Para comenzar...

ENTRADAS FRIAS

LECHE DE TIGRE CLÁSICA

Delicioso extracto afrodisíaco del clásico ceviche peruano que se presenta como un apetitoso cóctel marino.

LECHE DE TIGRE LA CRIOLLAZA

Con camarón, pulpo, pescado, choclo y extracto de ceviche, con un toque de ají amarillo sin picante.

TRÍO MARINO

Ceviche mixto, causa de camarones y chicharrón de calamar.

CAUSA ACEVICHADA

Rellena con pulpa de jaiba, acompañada de nuestro tradicional ceviche a la crema de rocoto.

CAUSA SUBLIME

Masa de papa aliñada al estilo peruano, rellena con pulpa de jaiba y palta, montada con camarones al panko y salsa huancaína.

PULPO AL OLIVO

Finas láminas de pulpo, marinadas en aliño peruano con un toque de jugo de limón y bañadas en salsa de olivo.

YUCAS A LA HUANCAÍNA

Yucas fritas bañadas en salsa huancaína, con queso fresco y aceitunas.

YUCAS FRITAS

ENSALADAS

ENSALADA MARINA CON CROCANTE DEL HUERTO

Mixtura de lechugas, tomate, pulpo, camarones y palta crocante, bañada en exquisita salsa "acevichada".

ENSALADA TRES REGIONES

Con quinua cocida al vapor, acompañada con lechugas, palta, palmitos, gajos de naranja y cubos de betarraga, bañada con un toque de "vinagreta light".

ENSALADA HUERTOS FRESCOS

Mixtura de lechugas hidropónicas, tomate, espárragos, espinacas, tocino crocante, queso parmesano y jamón, bañada con una suave vinagreta.



LECHE DE TIGRE LA CRIOLLAZA



CAUSA SUBLIME



ENSALADA TRES REGIONES

Para comenzar...

ENTRADAS CALIENTES

FESTIVAL DE TEQUEÑOS

Masa de wantán crocante en tres exquisitas presentaciones:
Rellenas con ají de gallina, con pulpa de jaiba y con queso fresco, acompañadas de salsa huancaína y salsa guacamole.

BROCHETA DE CAMARONES

Camarón ecuatoriano a la parrilla, acompañado de papas al perejil, salsa parrillera y zarza criolla.

CHICHARRÓN DE CAMARONES

Camarones crocantes apanados y fritos al panko, servidos con papas fritas y salsa tártara.

CHICHARRÓN MIXTO (2 P)

Trozos de reineta, camarones, calamares y pulpo crocante, servidos con papas fritas, salsa tártara y zarza criolla.

CHICHARRÓN DE POLLO

Filetes de pollo apanados y fritos, servidos con papas fritas y salsa tártara.

CHICHARRÓN DE PESCADO

OSTIONES A LA PARMESANA

Ostiones en salsa oriental, gratinados con parmesano y mantequilla.



BROCHETAS MIXTAS POLLO / VACUNO



CHICHARRÓN DE CAMARONES



GRATÍN DE ZUCCHINI

Acevichándose

CEVICHE CLASICOS

CEVICHE DE PESCADO TRADICIONAL

Frescos cubos de pescado marinados en limón de Pica y aliño peruano, con cebolla morada, camote y choclo.

CEVICHE SOL SUBLIME

Pescado fresco, pulpo, camarones y pinzas de jaiba, marinados en limón de Pica, con crema de ají amarillo sin picante, choclo y camote.

CEVICHE FRUTOS DEL MAR

Cubos de pescado, camarones, pulpo, calamares y pinzas de jaiba, marinados en limón de Pica y aliño peruano, acompañados con cebolla morada, camote y choclo.

CEVICHE DELICIAS DEL MAR

Cubos de reineta, camarones, ostiones y pulpo, marinados en limón de Pica y crema de rocoto, acompañados de cebolla morada, choclo y camote.

CEVICHE NORTEÑO

Ostiones, pescado, camarones, pulpo, calamares y pulpa de jaiba, marinado en limón de Pica, con apio en julianas, aromatizado a la crema de cilantro, con choclo y camote.

TIRADITOS

TIRADITO A LA CREMA (A ELECCIÓN)

Finas láminas de pescado marinadas en limón de Pica y aliño peruano, acompañadas de camote y choclo. Escoge tu preferido: a la crema de pimiento, a la crema de ají amarillo o el clásico con leche de tigre.

TIRADITO MIX NIKKEI

Fusión peruano - japonesa con nuestros mejores cortes: láminas de lomito de atún rojo, láminas de pulpo norteño y camarones, marinados al limón de Pica con un toque de vinagre japonés y semillas de ajonjolí, acompañados de apio en julianas y choclo peruano.



CEVICHE SOL SUBLIME



CEVICHE DE LA CASA AL ESTILO NORTEÑO



TIRADITOS DE VANGUARDIA

Platos de Fondo

AJÍ DE GALLINA

Pechuga de pollo deshilachada, cocida al vapor en fina salsa especial de ají amarillo, acompañada con porción de arroz blanco.

POLLO A LA NARANJA (ESTILO ORIENTAL)

Filetitos de pollo crocantes en reducción de salsa a la naranja con cebolla, pimientos y semillas de sésamo, acompañados de arroz blanco.

POLLO A LA PARMA

Medallones de pollo envueltos en tocino ahumado, apanados en queso parmesano y dorados a la plancha en suave salsa de mostaza, acompañados con porción de arroz blanco.

POLLO CORDON BLEU

Pechuga de pollo rellena con jamón y queso, apanada al panko, bañada en salsa de champiñones, acompañada a la jardinera o con papas rústicas.

FILETE CAFÉ DE PARÍS

Medallones de filete de vacuno a la plancha envueltos en tocino ahumado, bañados en salsa de mantequilla a las finas hierbas, acompañados de verduras salteadas.

FILETE A LA PIMIENTA VERDE

Filete de vacuno a la plancha, servido en fina salsa de pimienta verde, acompañado con risotto de mariscos.

FILETE MAR Y TIERRA

Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de estragón, camarones y pisco peruano, acompañado con porción de arroz blanco.

FILETE MIGNON

Filete de vacuno envuelto en tocino ahumado dorado a la plancha, bañado en salsa de champiñones, vino tinto y salsa "demi glacé", acompañado con porción de arroz blanco.

LOMO SALTADO

Trozos de filete de vacuno, especialmente aliñados, salteados con cebolla, tomate y salsa de soya, acompañados con porción de papas fritas y arroz blanco.

TACU TACU MARINERO

Deliciosa mezcla de pallares cocidos con arroz, dorados a la sartén en aceite de oliva y servida con filete de pescado a la plancha, bañada en salsa de mariscos.

SECO DE CORDERO

Pierna de cordero deshuesada, cocida al vapor con ají peruano y chicha de jora; servida con arroz, yuca y zarza criolla.

GARRÓN AL VINO TINTO

Garrón de cordero cocido al horno, glaseado en vino tinto y verduras, acompañado con ñoquis en salsa huancaína y espárragos grillados.



AJÍ DE GALLINA NOVOANDINO



POLLO A LA PARMA



TACU TACU CON CABRITO NORTEÑO

Arroces y Pastas

ARROCES Y RISOTTOS

RISOTTO DI MONTI CON BROCHETA DE SALMÓN

Cremoso risotto con verduras, queso parmesano, montado con una brocheta grillada de salmón en salsa al estragón.

RISOTTO A LA HUANCAÍNA

Fusión de arroz cremoso y jugoso lomo saltado en salsa huancaína.

RISOTTO CON LOMO STROGONOFF

Trozos de filete, champiñones y pimientos salteados al pisco peruano con salsa “demi glacé”, toque de crema de leche y parmesano; acompañado de un cremoso risotto al ají amarillo sin picante.

RISOTTO DE CAMARONES

Arroz cremoso a las finas hierbas, parmesano, champiñones y camarones.

RISOTTO MAR Y TIERRA

Cremoso risotto a base de betarraga, montado con un filete de vacuno y brocheta de camarón, bañados en salsa de pimienta.

CAMARONES ATRAPADOS

Camarones ecuatorianos envueltos en láminas de filete de vacuno a la plancha, servidos sobre cremoso risotto al apio, bañados en salsa de la casa.

CHAUFA DE MARISCOS

Con camarones, calamares y pulpo, salteados con verduras chinas.

CHAUFA PACHAMAMA

Con pollo, vacuno y camarones salteados al estilo oriental.

CHAUFA DE POLLO

Filete de pollo salteado al wok con especias orientales.

PASTAS

FETTUCCINE A LA HUANCAÍNA

Cremoso fettuccine en salsa huancaína servido con lomo saltado.

FETTUCCINE MAR Y TIERRA

Con espinacas, camarones, pollo, champiñones y zapallitos flambeados.

FETTUCCINE SALTADO CON CARNE

Filete de vacuno salteado con tomate, cebolla y especias orientales, al estilo tradicional del lomo saltado.

RAVIOLES CON ESPINACA Y QUESO RICOTA

Rellenos con pulpa de jaiba en salsa de camarones y pulpo con queso parmesano.



RISOTTO DI MONTI CON BROCHETA DE SALMÓN



RAVIOLES CON ESPINACA Y QUESO RICOTA

Pescados

SALMÓN EL SOL

Con camarones y ostiones, acompañado con porción de arroz blanco.

SALMÓN AL AJILLO

Con risotto de mariscos y salsa de camarones al ajillo.

ATÚN A LA MENIER

Servido con risotto y aromatizado al cilantro con camarones, toque de limón y salsa inglesa.

SALTADO DE ATÚN

Al estilo del lomo saltado con risotto americano.

CORVINA EL SOL

Con camarones y pulpo, gratinados en jamón y queso, acompañados de arroz verde.

PESCADO A LA FRANCESA

Con champiñones, pulpa de jaiba y camarones, todo gratinado a los dos quesos, acompañado de arroz con choclo.

CORVINA A LA HUANCAÍNA

Con camarones y pinzas de jaiba, acompañada de arroz verde.

PESCADO A LO MACHO

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de mariscos, acompañado con porción de arroz blanco.

CONGRIO A LA FLORENTINA

Con salsa bechamel y espinacas, gratinado a los dos quesos, acompañado con puré de papas.

REINETA AL LIMÓN

Con cebolla, apio y tomillo, flambeado al vino blanco, acompañada con porción de arroz blanco.

ENROLLADO DEL PIRATA

Reineta enrollada con camarones al vapor, bañada en salsa de mariscos y gratinada a los dos quesos, con papas doradas.

PESCADO AL MARACUYÁ

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de maracuyá y camarones, acompañado con majado de papas y pulpa de jaiba al olivo.



SALMÓN AL AJILLO



ATÚN A LA MENIER



SALTADO DE ATÚN

Para terminar...

SOPAS

PARIHUELA LIMEÑA

Con reineta, camarones, calamares, pulpo, pinzas de jaiba y chicha de jora.

SUDADO DE PESCADO

Jugoso pescado cocido al vapor con camarones, ostiones, cebolla, tomate y yuca, un toque de chicha de jora y arroz blanco.

CHUPE DE CAMARONES

Deliciosa sopa con camarones, queso fresco, huacatay, habas, choclo y huevo escalfado.

MENU PARA NIÑOS

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS

BISTEC A LO POBRE

Con arroz, papas fritas y huevo.

MILANESA DE POLLO

Con papas fritas ó arroz blanco, ketchup y mayonesa.

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS

ARROZ BLANCO

PAPAS SALTEADAS

PANACHÉ DE VERDURAS

PURÉ DE PAPAS

ARROZ CON CHOCLO

ARROZ CON HUEVOS FRITOS



MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS

Postres

TORTA TRES LECHES

Bizcocho, bañado en tres tipos de leche; decorado con crema chantilly. Variedad de sabores: lúcuma, capuccino, chocolate y vainilla.

TIRAMISÚ

Exquisito capricho italiano, para los amantes del dulce y el café, que combina sabores suaves como el queso e intensos como el cacao amargo.

CRÈME BRÛLÉE

Clásico postre cremoso, saborizado con vainilla, azúcar dorada y crujiente caramelo.

PANNA COTTA DE MANGO O FRUTILLA

Exquisita dulzura de mango o frutilla en combinación con crema de natilla.

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO

Pastel de chocolate negro con almendras y nueces, acompañado con helado a elección.

SUSPIRO LIMEÑO

Delicioso postre típico peruano a base de huevo, leche y dulce de leche, decorado con merengue y almibar de oporto.

CREMA VOLTEADA

Exquisita receta peruana, muy cremosa y suave, bañada en salsa de caramelo.

PICARONES

Buñuelos fritos en forma de anillo, hechos a base de harina, zapallo y camote; bañados en una suave miel de chancaca.

PIE DE MARACUYÁ

Suave masa rellena con crema de maracuyá, cubierta con una deliciosa salsa.

HELADOS NATURALES DE ESTACIÓN



PANNA COTTA DE MANGO O FRUTILLA



CRÈME BRÛLÉE



SUSPIRO LIMEÑO