



## *Sugerencias*

### **RISOTTO FUNGHI.....16.500**

*Risotto de hongos seleccionados y champiñón parís, acompañados con filete premium a la plancha, bañado en salsa chimichurri*

### **CAUSA DEL MAR .....13.900**

*Tartar de salmón, montado sobre una cama de causa, bañado en una salsa acevichada y coronado con caviar*

### **CAUSA DE PULPO PARRILLERO.....14.900**

*Tentáculos de pulpo a la parrilla con salsa anticuchera peruana y chimichurri, sobre una cama de causa en salsa al olivo*

### **TIRADITO NIKKEI.....14.900**

*Atún en láminas aliñado con salsa oriental, sésamo y togarashi, palta ahumada con chalaquita y decoración oriental*

### **TRÍO DEL MAR.....24,900**

*Ceviche clásico de reineta, ceviche de salmón, ceviche de atún y acompañamientos peruanos*

### **TATAKI DE ATÚN .....15.500**

*Atún macerado en ponzu a la plancha, bañado en una salsa de maracuyá con mix de hojas y crocante de quinua*

### **SALMÓN ENCOCADO .....14.200**

*Láminas de salmón aliñado en una leche de tigre de coco, acompaña alcaparras, palta y láminas de coco*

### **FRUTOS DEL MAR APASIONADOS....15.500**

*Salmón, pulpo, y camarón bañados en una salsa agridulce de tamarindo con especias orientales, acompaña arroz al curry*

### **CHAUFA CAPON .....16.500**

*Costillar de cerdo al horno con especias orientales, montado sobre un arroz frito al wok, soya y salsa chifera*

### **RIGATONI DEL CHEFF.....16.500**

*Rigatoni en salsa bechamel, camarones jumbo, tocino, parmesano y perejil*

### **FETUCCINI DEL MAR.....15.200**

*Salmón en salsa al limón, camarones salteados con champiñones y ajos al olivo*

### **CAMARONES DEL CHEFF .....16.800**

*Camarones jumbo flameados al coñac, pasta de ají amarillo, acompaña papas doradas*

### **RIGATTONI DE MARISCOS .....14.900**

*Rigattoni en salsa de mariscos gratinados en queso parmesano*

*Chef Óscar Ochante*

*"La gastronomía peruana es rica en sabores y aromas,  
cada plato es un legado y tiene una historia para contar"  
(Caleta pescadores - Chorrillos)*





## ~ Piqueos del Mar ~

<b>PULPO A LA PARRILLA AJÍ DEL MAR</b> .....	22.500
<i>Pulpo tierno, en salsa anticuchera, acompaña choclo, champiñones y papas salteadas</i>	
<b>PIQUEO DEL MAR (2 a 3 pers.)</b> .....	35.900
<i>Ceviche mixto, tiradito de pescado, pulpo al olivo, causa de camarón y coctel de camarones</i>	
<b>PIQUEO AJÍ DEL MAR (3 a 4 pers.)</b> .....	36.900
<i>Brochetas de carne y pollo, ostiones a la parmesana, papas fritas, chicharrón mixto y zarsa criolla</i>	
<b>BARCO DEL PACÍFICO (2 a 3 pers.)</b> .....	34.900
<i>Ceviche mixto, chicharrón mixto y nuestra clásica leche de tigre</i>	
<b>JALEA CHICLAYANA (2 a 3 pers.)</b> .....	33.900
<i>Variedad de mariscos y pescado del día, acompañado de sarza criolla, salsa tártara y su leche de tigre</i>	
<b>FESTIVAL DEL PULPO</b> .....	32.900
<i>Causa de pulpo, pulpo al olivo, chicharrón de pulpo, pulpo a la parrilla</i>	
<b>TRÍO NORTEÑO</b> .....	24.900
<i>Ceviche mixto, chicharrón de pescado y su succulento arroz con mariscos</i>	

*Chef Óscar Ochante*





## ~ Entradas Frías ~

### PAPAS A LA HUANCAÍNA .....8.900

*Papas cocidas bañadas en una salsa a base de ají amarillo (no picante), leche, queso fresco y maní. Un clásico peruano*

### CAUSA DE POLLO A LA LIMEÑA..... 11.900

*Masa de papa prensada, perfumado con jugo de limón peruano y ají amarillo, relleno de palta, pollo y mayonesa en salsa a la huancaína*

### ENSALADA DE PULPO ..... 10.900 Y CAMARONES

*Láminas de pulpo y camarones, sobre una base de lechugas seleccionadas, palmitos, tomates y su limoneta*

### LECHE DE TIGRE .....9.900

*Un clásico de las calles peruanas, deliciosa fusión de pescados y mariscos bien succulentos, con cilantro, maíz tostado y camote glaseado*

### DÚO MARINO ..... 11.900

*Matrimonio perfecto entre su leche de tigre y chicharrón de pescado*

### CEVICHE DE PESCADO ..... 13.500

*Delicados trozos de pescado fresco en cubos, marinados en jugo de limón peruano, al mejor estilo peruano, cebolla, choclo y camote glaseado*

### CEVICHE MIXTO ..... 14.800

*Mixtura de mariscos frescos seleccionados y pescado del día, marinados con jugo de limón peruano en su leche de tigre, acompaña choclo peruano y camote glaseado*

### PULPO AL OLIVO ..... 13.900

*Láminas de pulpo macerado en limón peruano y especias, bañados en una salsa fina de aceitunas al olivo*

### CAUSA CAMARÓN JAIBA ..... 13.900

*Tradicional causa limeña, relleno con palta, camarón y jaiba en su salsa golf*

### CEVICHE CARRETILLERO ..... 17.900

*Mixtura de mariscos en su leche de tigre y limón peruano, acompañado con su chicharrón de pescado*

### CEVICHE DEL PUERTO ..... 16.900

*Pesca del día, pinzas de jaibas, camarón, calamar y pulpo, marinados en limón peruano y con la magia del Perú*

*Chef Óscar Ochante*





## ~ Entradas Calientes ~

<b>CHICHARRÓN DE POLLO</b> .....	11.900
<i>Pequeños cubos de pollo apanados y fritos, acompaña papas fritas y su salsa tártara</i>	
<b>CHICHARRÓN DE PESCADO</b> .....	13.900
<i>Delicados cubos de pescado apanados y fritos, acompaña papas dorada y sarza criolla</i>	
<b>CHICHARRÓN DE CAMARONES</b> .....	14.900
<i>Camarones jumbo apanados y fritos, acompaña con papas doras y salsa tártara</i>	
<b>CHICHARRÓN MIXTO</b> .....	14.900
<i>Pescados y mariscos surtidos, apanados y fritos</i>	
<b>OSTIONES A LA PARMESANA</b> .....	14.900
<i>Ostiones frescos en vino blanco, mantequilla, queso parmesano al limón, gratinados y servidos en su propia concha</i>	
<b>MACHAS A LA PARMESANA</b> .....	14.900
<i>Machas frescas en vino blanco, mantequilla, queso parmesano al limón, gratinados y servidos en su propia concha</i>	
<b>BROCHETAS DE POLLO</b> .....	12.500
<i>Brocheta de pollo en salsa anticuchera, acompaña papas doradas o papas fritas</i>	
<b>BROCHETAS MIXTA</b> .....	15.900
<i>De pollo y de carne, acompaña papas doradas o fritas</i>	
<b>BROCHETAS DE CARNE</b> .....	17.000
<i>Brochetas de carne acompañadas con papas doradas o papas fritas</i>	
<b>TEQUEÑOS LOMO SALTADO</b> .....	11.900
<b>TEQUEÑOS AJÍ DE GALLINA</b> .....	11.900

*Chef Óscar Ochante*





## ~ Pescados y Mariscos ~

	PESCADO DEL DÍA	SALMÓN	CONGRIO
<b>PESCADO A LO MACHO</b> .....	14.500.....	14.900 .....	15.500
<i>Pescado a la plancha con variedad de mariscos, vino blanco y salsa americana</i>			
<b>PESCADO A LA PLANCHA</b> .....	13.400.....	13.800 .....	14.500
<b>PESCADO EN SALSA CAMARONES</b> .....	14.900.....	15.900 .....	16.900
<b>PESCADO ARMONIL (afrodisíaco).....</b>	16.800		
<i>Dúos de pescado con variedad de mariscos en salsa de ostiones, gratinados con queso parmesano, acompaña papas chaucha</i>			
<b>SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS</b> .....	14.500		
<i>Salmón a la plancha aromatizado a las finas hierbas, acompañados con panaché de verduras</i>			
<b>SALMÓN DEL CHEF</b> .....	14.900		
<i>Salmón a la plancha en salsa bechamel con ostiones, camarones, acompañados con risotto al azafrán</i>			
<b>SALMÓN AL ORIENTAL</b> .....	14.200		
<i>Filete de salmón a la plancha con salsa oriental, verduras salteadas en salsa soya y láminas de durazno</i>			
<b>ALBACORA DEL PUERTO</b> .....	15.200		
<i>Albacora a la plancha con chalaquita con ají amarillo, camarones flameados al cognac, acompaña risotto al apio y champiñones</i>			
<b>CONGRIO CRUJIENTE</b> .....	15.200		
<i>Apanado al panko, acompañado con papas asadas en vino blanco, alcachofas, tomates en salsa bechamel y bañado en tamarindo</i>			
<b>CONGRIO A LA CHALACA</b> .....	14.900		
<i>Filete a la plancha, bañado en salsa demiglace, con champiñón, queso y camarones gratinados, va acompañado con papas chauchas de la casa</i>			
<b>PICANTE DE CAMARONES</b> .....	14.900		
<i>Camarones ecuatorianos en salsa de coral al ají amarillo, acompaña arroz blanco</i>			
<b>SALMÓN EN SU TINTA</b> .....	16.900		
<i>Salmón a la plancha bañado en su salsa acevichada con camarones y acompaña arroz cremoso</i>			
<b>ARROZ NORTEÑO DEL MAR</b> .....	16.900		
<i>Salmón a la plancha en salsa anticuchera, acompañado de arroz con mariscos al cilantro</i>			
<b>ATÚN VIÑA</b> .....	16.900		
<i>Atún a la plancha en salsa de champiñones con un arroz cremoso al cilantro, coronado con camarones al panko</i>			

*Chef Óscar Ochante*





## Platos Principales con Carne

### LOMO SALTADO ..... 15.900

Trozos de filete finos, saltados en el wok, cebolla, tomate, soya y especias, acompaña arroz y papas fritas

### LOMO SALTADO 3 SABORES ..... 16.900

Camarones, carne y pollo saltados en el wok, tomate, cebolla y especias con su salsa de soya y ostión, acompaña arroz blanco y papas fritas

### SECO DE CORDERO NORTEÑO ..... 16.900

Garrón de cordero macerado en chicha de jora, cerveza negra al cilantro, estilo norte del Perú, acompaña yuca cocida, frejol y sarza criolla

### FILETE EL AJÍ DEL MAR ..... 15.800

Filete a la plancha bañado en una reducción de vinagre balsámico y vino tinto, acompañado con risotto de mariscos

### FILETE AFRODISÍACO ..... 15.800

Filete bañado en salsa de huacatay, camarones, ostiones y acompaña con papas chauchas

### FILETE A LO MACHO ..... 15.800

Filete a la plancha bañado en salsa de mariscos, acompaña arroz al cilantro

### FILETE MIGNON ..... 15.500

Filete a la plancha con salsa de champiñones, acompaña puré

### TACU TACU CON LOMO SALTADO ..... 15.900

Mezcla de porotos, arroz y especias a la sartén, formando una costra sabrosa, montado con su lomo saltado tradicional

### FILETE MAR Y TIERRA ..... 15.900

Filete de vacuno a plancha con camarones y ostiones, en salsa estragón con champiñones, acompañado de risotto al apio

### FILETE A LOS TRES QUESOS ..... 15.800

Filete a la plancha, bañado en tres quesos: azul, parmesano y gauda, acompañado de papas al merquén

Chef Oscar Ochante





## = Fondos con Ave =

<b>AJÍ DE GALLINA</b> .....	12.900
<i>Trozos de pechuga de pollo, en salsa de ají amarillo</i>	
<b>POLLO A LA CHICLAYANA</b> .....	13.900
<i>Relleno con espinacas, champiñones, pimiento y queso fresco, bañado en salsa huancaína, acompaña arroz blanco</i>	
<b>POLLO A LA PLANCHA</b> .....	12.900

## = Pastas =

<b>FETUCCINI A LA HUANCAÍNA</b> .....	15.900	<b>FETUCCINI SALTADO CON POLLO</b> ....	12.900
<b>CON LOMO SALTADO</b>		<i>Cubos de pollo saltados al wok, cebolla, tomate y cebollín, con soya y salsa de ostión</i>	
<i>Fetuccini en salsa huancaína, montado con nuestro típico y fabuloso lomo saltado</i>		<b>FETUCCINI SALTADO DE CARNE</b> .....	14.500
<b>FETUCCINI SALTADO</b> .....	15.900	<i>Cubos de carne saltados al wok, cebolla, tomate y cebollín, con soya y salsa de ostión</i>	
<b>TRES SABORES</b>		<b>FETUCCINI VEGETARIANO</b> .....	11.900
<i>Trozos de filete, ave y camarones, cebolla, tomate y cebollín, aromatizados con especias orientales</i>		<i>Salteados de champiñones, zucchini, pimentón, zanahoria, cebolla y tomate</i>	

*Chef Óscar Ochante*





## ~ Arroz ~

### ARROZ CHAUFA TRES SABORES..... 14.900

*Dados de pollo, camarón y carne, saltados al wok, arroz frito aromatizado en sésamo y cebollines al estilo peruano*

### ARROZ CHAUFA DE POLLO..... 12.900

*Dados de pollo saltados en wok, arroz frito aromatizado con aceite de sésamo y cebollín*

### ARROZ CHAUFA DE MARISCOS ..... 14.800

*Mixtura de mariscos, pulpo, camarones y calamar, salteados al wok, aromatizado con aceite de sésamo, soya y cebollines, al estilo peruano*

### RISOTTO AJÍ DEL MAR..... 15.600

*Arroz cremoso de camarones y champiñón con pulpo a la parrilla en salsa anticuchera*

### ARROZ CON MARISCOS CRIOLLO..... 14.300

*Salsa de coral de camarones, arroz cremoso, pulpo, calamar y camarones con salsa criolla*

## ~ Sopas ~

### PARIHUELA ..... 14.900

*Concentrado de pescado con mariscos en salsa de crustáceos, acompaña yuca cocida, tomate y cebolla*

### SUDADO DE PESCADO..... 13.900

*Filete de pesca del día en vino blanco, concentrado de pescado, tomate, acompaña arroz blanco*

### CHUPE DE CAMARONES ..... 14.900

*Concentrado de camarones, arroz reventado, leche y huevo escalfado*

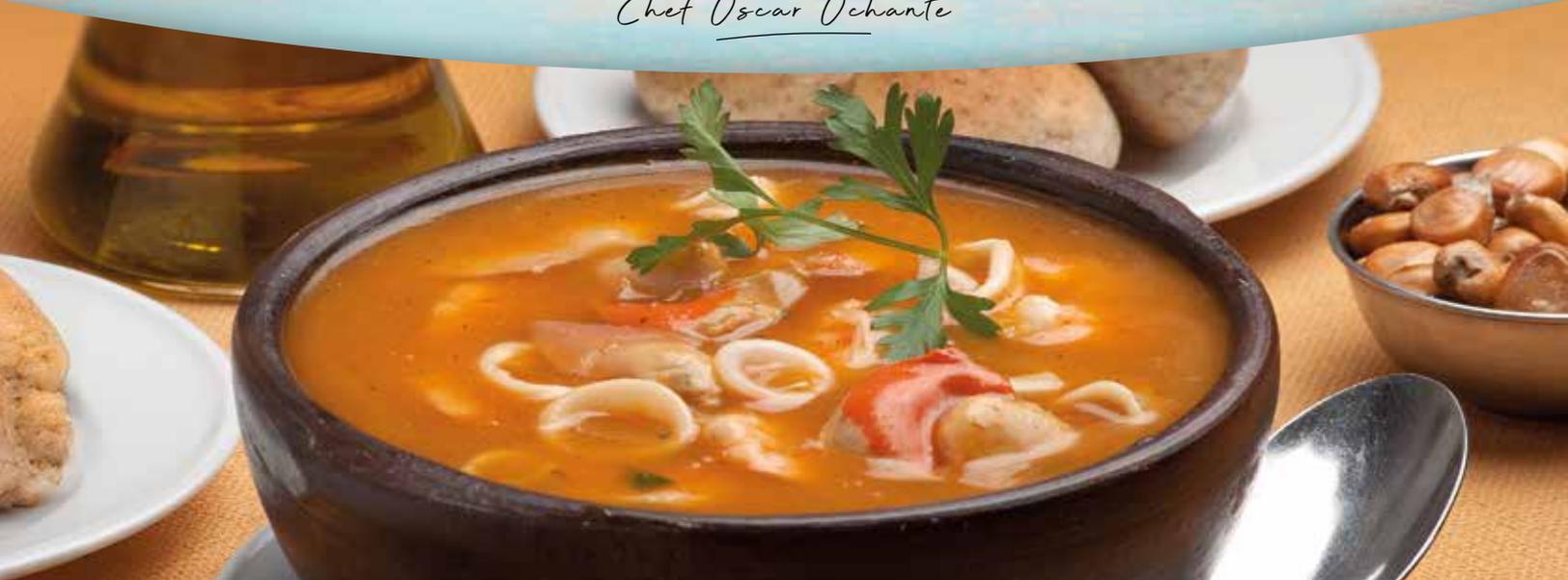
### DIETA DE POLLO..... 11.900

*Trozos de pollo, concentrado de caldo con verduras, con cabello de ángel*

### SUDADO DE CONGRIO ..... 14.900

*Filete de pescado con chicha de jora, cebolla y tomate, acompaña arroz blanco*

*Chef Óscar Ochante*





## ≡ Menú Niños ≡

POLLO A LA PLANCHA CON PURÉ	7.900
SALCHIPAPA	6.900
FETUCCINE A LA CREMA <i>Fideos en su salsa bechamel con cortes de filetes de carne</i>	9.900

## ≡ Ensaladas ≡

ENSALADA SIMPLE <i>Lechuga, palta, tomate</i>	5.500
ENSALADA MIXTA ESPECIAL <i>Lechuga, palta, tomate, palmitos, alcachofa</i>	6.500
ENSALADA CHILENA <i>Tomate y cebolla</i>	5.300

## ≡ Nuestros Cortes ≡ de Carne Premium

**Los acompañamientos vienen incluidos en los cortes:  
arroz con choclo, papas doradas, ensalada mixta,  
rigattoni a la huancaína o puré de papas de la casa.**

PORTERHOUSE STEAK (450 gr) .....	29.900	ENTRAÑA ANGUS (350 gr) .....	27.900
ASADO DE TIRA .....	24.900	LOMO LISO (400 gr) .....	19.900
EN COCCIÓN LENTA (400 gr)		FILETE (400 gr).....	19.900
TOMAHAWK DE ANGUS.....	55.500		

*Chef Óscar Ochante*





## ≡ *Guarniciones* ≡

PAPAS FRITAS .....	4.900
ARROZ BLANCO.....	3.900
PAPAS DORADAS.....	4.500
YUCA FRITAS .....	4.900
CHOCLO PERUANO.....	3.800
CANCHA .....	4.500
ZARSA CRIOLLA .....	3.500
PAPAS SALTEADAS.....	4.600

## ≡ *Postres* ≡

SUSPIRO DE LIMEÑA.....	5.600
TORTA TRES LECHES .....	5.600
TORTA DE CHOCOLATE.....	5.600
TIRAMISÚ .....	5.600
CREMA VOLTEADA.....	5.600
CHEESECAKE DE MARACUYÁ .....	5.600
COPA HELADO SIMPLE.....	4.300
COPA HELADO 3 SABORES.....	5.200
DEGUSTACIÓN DE POSTRES .....	19.900

## ≡ *Café & Infusiones* ≡

CAFÉ EXPRESO .....	3.000	CAPUCCINO .....	4.200
CAFÉ EXPRESO DOBLE .....	3.600	CAFÉ AMERICANO.....	3.500
CAFÉ CORTADO .....	3.600	NESCAFÉ.....	1.900
CAFÉ CORTADO DOBLE .....	4.200	TÉ E INFUSIONES .....	2.500

*Chef Óscar Ochante*

