



BEBIDAS FRIAS

(SIN ALCOHOL)

LEMONADA S/13

Clásico
Congelado
Hierba Buena
Hierba Luisa
Airampo y Hierba Buena

REFRESCOS S/13

Maracuyá
Carambola y Maracuyá
Chicha Morada

GASEOSAS S/7

Coke ▪ Coke Zero ▪ Sprite ▪ Fanta ▪ Inca Cola

AGUA S/7

Sin gas ▪ Con gas

CERVEZA

CUSQUENA (370 ml) S/12

Dorada ▪ Trigo ▪ Negra

Cervezas Artesanales S/18

Pregunte a su mesero

VINO

BLANCO

Tacama Blanco de Blancos (Peru)
Sauvignon Blanc blend

Copa

Botella

S/26

S/99

Montgras (Chile)

Sauvignon Blanc

S/22

S/75

Intipalka (Peru)

Chardonnay

S/22

S/80

Nieto Senetiner (Argentina)

Chardonnay

S/100

LOS TRAGOS

PISCO CLASSICS S/22

PISCO SOUR

Clásico ▪ Maracuyá ▪ Chicha

CHILCANO

Clásico ▪ Maracuyá ▪ Mora y Menta

MOJITO DE PISCO

(pisco acholado, menta, azúcar)

PONCHES S/25

PONCHE DE PISCO

(pisco acholado, piña, limón, jarabe de casa)

PONCHE DE CHICHA

(pisco quebranta, maiz morada, piña, naranja, limón, jarabe de casa)

PONCHE TROPICAL

(pisco acholado, carambola, maracuyá, limón, jarabe de casa)

PONCHE REFRESCANTE DE FRUTAS

(pisco acholado, sandía, fresa, menta, limón, jarabe de casa)

ROSÉ

Tabernero Vittoria (Peru)

Rosé de Syrah

Copa

S/22

Las Mulas (Chile)

Rosé de Cabernet Sauvignon ---

TINTO

Tabernero (Peru)

Cabernet Sauvignon

S/22

Intipalka (Peru)

Shiraz/Syrah



ENTRADAS

TEQUEÑOS - S/20 - S/5 unidad - VEGETARIANO

Deditos de masa wantan rellenos de queso paria servidos con guacamole mexicano y coronado con pico de gallo.

MINI FISH BURGERS - S/27 (3 unidades) - S/9 extra cada uno

Pescado del día empanizado. Servido en mini buns de ajonjolí con tomate, lechuga y acompañado con salsa tártara.

ANTICUCHO DE TRUCHA - S/25 - SIN GLUTEN

Brochetas de trucha andina marinada con ajís locales y servida con tortillas de papas, hierbas andinas y ají de la casa.

LECHE DE TIGRE - S/25

Pescado fresco del día cortado en cubitos y marinado en leche de tigre. Servido con choclo, cebolla, camote, cilantro y ají. Coronado con chicharrón de calamar.

TIRADITO VEGETARIANO - S/30 - VEGETARIANO / SIN GLUTEN

Mezcla de zucchini, tomates cherries y zapallo loche norteño. Grillado y servido con quinua negra, cebolla caramelizada y salsa de yogurt tzatziki estilo peruano.

TIRADITO PAISANO - S/35 - SIN GLUTEN

Nuestro tiradito peruano servido con pescado fresco marinado con leche de tigre y acompañado de calamar crocante, camote, palta, ají limo y pico de gallo.

PAPA RELLENA DE CARNE - S/25

Un clásico sabor de Lima! Una croqueta peruana de papa relleno con ragú de lomo fino servida con ensalada criolla y salsa de aji a la huancaína.



CAUSITAS

Nuestra causita de papas batidas con especias son un giro de la causa peruana tradicional.

PITUCA • S/30

Tartar de langostinos frescos, palta, salsa de rocoto y pulpo crocante.

LIMEÑA • S/25 • SIN GLUTEN

Pollo deshilachado, mayonesa, palta, tomate, pimiento y aceitunas.



CEVICHES

El plato nacional de Perú! Hecho con pescado crudo y marinado en leche de tigre con cebolla y ají, el plato de ceviche refleja los mejores sabores de la cocina criolla peruana.

CEVICHE CLÁSICO • S/38 • SIN GLUTEN

Nuestro ceviche tradicional hecho con trozos de pescado del día y marinado en leche de tigre blanco con cebolla y ají limo. Servido con choclo andino y camote.

CEVICHE CALLE • S/45 • SIN GLUTEN

Nuestro ceviche mixto con trozos de pescado del día, calamari, calamares y langostinos. Marinado en leche de tigre de ají amarillo y rocoto y servido con chicharrón de pescado, cebolla, yuca frita y choclo andino.

CEVICHE BARRIO • S/45

Nuestro ceviche clásico coronado con calamares fritos. Servido con choclo andino y camote.

CEVICHE CALIENTE • S/40 • SIN GLUTEN

Una versión diferente del ceviche fusinando la trucha andina sellada a la plancha con las hierbas típicas del Perú en una leche de tigre a base de rocoto arequipeño.



PLATOS DE FONDO

ARROZ CON MARISCOS - S/49

Un favorito del Perú! Mariscos frescos y arroz mezclado con una crema deliciosa de especias peruanas. Adornado con queso parmesano y servido con salsa criolla.

LOMO SALTADO CON TACU TACU - S/45

Trozos de lomo fino salteado con cebollas, ajo pimientos, tomates, ají amarillo y sillao. Servidos sobre tacu tacu estilo criollo. (o puede servirse con arroz y papas nativas fritas)

AEROPUERTO DE MARISCOS - S/45

Desde el wok! Arroz frito chino (de estilo peruano) con una mezcla de mariscos frescos y verduras chinas. Coronado con chicharron de pescado y un omelet de langostinos.

AJÍ DE GALLINA - S/40 - TIENE NUECES

Un clasico criollo potaje que combina la suavidad de la gallina con el sabor del ají amarillo, pecanas, aceitunas, un huevo y queso parmesano. Acompañado de papa amarilla y arroz.

PIMIENTO MORRON PESTO PASTA - S/37 - VEGETARIANO - TIENE NUECES

Pasta vegetariana en una cremosa salsa pesto de nuez y pimiento asado. Servido con hierbas, aceitunas y queso fresco.

CAU CAU DE MARISCOS - S/45

Guiso andino de papas e hierbabuena combinado con mariscos y pescado del día a la plancha. Servido con arroz blanco y pico de gallo.

EL TRIO - Para 1 persona - S/55

Degusta los tres clásicos! Ceviche Clásico, Arroz con Mariscos y Jalea.

TRUCHA A LA PLANCHA - S/40

Trucha a la plancha con chimichurri y salsa anticuchera. Servido con papa amarilla y ensalada fresca.

MIXTO ANTICUCHERO - S/48

Una mezcla de calamares, langostinos, pulpo, conchas de abanico y pescado con ají amarillo, chimichurri y salsa anticuchera. Servido con croquetas de papas andinas y choclo.

JALEA MIXTA PERUANA - S/49

Una mezcla deliciosa de mariscos fritos (pescado, calamares, conchas de abanico, langostinos y pulpo). Servido con yuca, plátano maduro, salsa criolla y leche de tigre.

CHUPE DE LANGOSTINOS Y PESCADO DEL DÍA - S/45

Una sopa regional peruana adaptada con langostinos, pescado a la plancha, arroz, un huevo frito, queso fresco y hierbas andinas.

PALTA A LA JARDINERA - S/35 - VEGETARIANO - SIN GLUTEN

Excelente mezcla de ensalada cocida de papa, zanahoria, arverjas y la frescura de la palta peruana sazonada con una vinagreta de beterraga.

ADICIONAL

Arroz con choclo S/5

Ensalada verde S/8

Calamares fritos S/10



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ

Espresso S/6
Americano S/6
Cappuccino S/8
Latte S/8

INFUSIONES S/12

Manzanilla
Hierba Buena
Hierba Luisa
Coca



DULCES

CREMA VOLTEADA - S/22

Versión peruana del flan español. Servida con chantilly de coco horneado, plátano caramelizado y dulce de leche.

SUNDAE - S/22

Delicioso helado del día servido con un mix de nuestras golosinas preferidas de la infancia, salsas de chocolate y caramelo.

ARROZ CON LECHE Y MAZAMORRA MORADA - S/15

Clásico limeño de visita a nuestra ciudad! Ingeniosa mezcla de pudín de arroz y pasas encanelado con una gelatina caliente de maíz morado y frutos secos.

TASTING PLATE - S/25

Versión pequeña de estos postres tradicionales! Arroz con leche, mazamorra morada, turrón de Doña Lissete y suspiro limeño.

