

LIMA

CIUDAD DE LOS REYES

RESTAURANTE

Gastronomía Peruana e Internacional

CEVICHE

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE **\$ 8.900**

Frescos cubos de pescado del día, marinados en jugo de limón de peruano, especias y un punto de ají acompañado con camote, choclo, y cancha al mejor estilo peruano.

Fresh fish cubes of the day, marinated in Peruvian lemon juice, spices and a point of chili accompanied by sweet potato, corn, and court in the best Peruvian style.

CEVICHE MIXTO ESPECIAL / SPECIAL MIXED CEVICHE **\$9.400**

Mixtura de mariscos y pescado en cubos, marinados en jugo de limón peruano, aromatizado en ají amarillo, cebolla corte pluma, acompañado con yuca, camote y choclo al mejor estilo peruano.

Mixed seafood and fish in cubes, marinated in Peruvian lemon juice, flavored in yellow pepper, onion cut pen, accompanied with cassava, sweet potato and corn in the best Peruvian style.

CEVICHE DEL PUERTO / CEVICHE DEL PUERTO **\$ 9.900**

Mixtura de mariscos, locos y pescado en cubos, en salsa de rocoto, acompañado de yuca, choclo y camote peruano.

Mixed seafood, crazy and diced fish, in rocoto sauce, accompanied by cassava, corn and Peruvian sweet potato.

CEVICHE CARRETILLERO / CEVICHE CARRETILLERO **\$ 10.500**

Frescos cubos de pescado, marinados en su propia leche de tigre, coronado con chicharrón de calamar y bañados en salsa huancaína

Fresh fish cubes, marinated in their own tiger's milk, topped with squid rinds and bathed in huancaína sauce

TRÍO DE CEVICHE / TRIO DE CEVICHE **\$ 12.500**

Ceviche de pescado, ceviche del puerto y ceviche mixto.
Fish ceviche, port ceviche and mixed ceviche.

TIRADITOS

TIRADITOS

TIRADITO EXÓTICO / EXOTIC TIRADITO **\$ 8.900**

Finas láminas de pescado marinados en jugo de limón peruano en exquisita salsa de maracuyá.

Thin slices of fish marinated in Peruvian lemon juice in exquisite passion fruit sauce.

TIRADITO DE LAS TRES REGIONES / TIRADITO OF THE THREE REGIONS **\$ 9.900**

Finas láminas de pescado marinados en jugo de limón peruano, bañados en exquisita salsa de crema de rocoto; ají amarillo y cilantro.

Thin slices of fish marinated in Peruvian lemon juice, dipped in exquisite rocoto cream sauce; yellow pepper and coriander.

TIRADITO NIKEY / TIRADITO NIKKEI **\$ 8.900**

Finas láminas de atún, en salsa nikey. / Thin slices of tuna, in Nikkei sauce

CAUSAS

CAUSES

CAUSA DE POLLO A LA LIMEÑA/ CAUSE OF CHICKEN TO LIMEÑA **\$ 6.100**

Papa amarilla prensada, aliñada en punto de ají amarillo rellena con pollo a la mayonesa, palta y bañada en salsa a la huancaína.

Pressed yellow potato, seasoned in yellow pepper point stuffed with mayonnaise chicken, avocado and bathed in huancaína sauce.

CAUSA A LA NORTEÑA / CAUSE THE NORTHERN **\$ 6.300**

Papa amarilla prensada, aliñadas en punto de ají amarillo, coronado con chicharrón de Pescado en salsa a la chorrillana.

Pressed yellow potato, seasoned in yellow pepper, topped with fish cracklings in chorrillana sauce.

TRÍO DE CAUSAS / TRIO OF CAUSES **\$ 6.900**

Causa de pollo, pulpo y jaiba, bañado en salsa de olivo, golf y huancaína
Cause of chicken, octopus and crab, bathed in olive sauce, golf and huancaína

CAUSA ACEVICHADA / ACEVICHATED CAUSE **\$ 6.900**

Papa amarilla prensada, aliñadas en un punto de ají amarillo, coronado con ceviche mixto

Pressed yellow potato, dressed in a yellow pepper point, topped with mixed ceviche

ENTRADAS LIMEÑAS

LIMEÑA APPETIZER

TAMALITOS CRIOLLOS / CRIOLLOS TAMALITS	\$ 3.400
Tradicional tamalito peruano con zarza criolla Traditional Peruvian Tamalito with Creole Bramble	
OCOPA A LA LIMEÑA / OCOPA TO LIMEÑA	\$ 4.500
Papas cocidas, bañadas en salsa de huacatay, queso fresco, galletas, maní y leche Cooked potatoes, dipped in huacatay sauce, fresh cheese, cookies, peanuts and milk.	
PAPAS A LA HUANCAINA / HUANCAINE POTATOES	\$ 4.700
Papas cocidas bañadas en salsa de ají amarillo, queso fresco, galletas, maní y leche. Cooked potatoes dipped in yellow pepper sauce, fresh cheese, cookies, peanuts and milk.	
YUCASA LA HUANCAINA / YUCASA LA HUANCAINA	\$ 4.900
Trozos de Yuquitas fritas, acompañados con salsa de huancaína. Fried pieces of Yuquitas, accompanied with huancaine sauce.	
PULPO AL OLIVO / OLIVE OCTOPUS	\$ 6.900
Finas láminas de pulpo marinados en jugo de limón peruano y especias, bañadas con una suave salsa de olivo. Fine slices of octopus marinated in Peruvian lemon juice and spices, bathed in a soft olive sauce.	
LECHE DE TIGRE AL PISCO PERUANO / TIGER MILK TO PERUVIAN PISCO	\$ 5.800
LECHE DE PANTERA AL VODCKA (tinta de calamar)	\$ 5.800
VODKA PANTHER'S MILK (squid ink)	
ANTICUCHOS DE CORAZÓN / HEART ANTICUCHOS	\$ 5.500
Brochetas de corazón de vacuno, macerado en salsa especial de la casa, Acompañado con papas doradas y zarza criolla. (Receta original de la abuela). Skewers of beef heart, marinated in special sauce of the house, accompanied with golden potatoes and Creole bramble. (Grandma's original recipe).	
CHICHARON DE POLLO / FRIED CHICKEN	\$ 6.500
Trozos de pollo apanados fritos, servidos con papas fritas y tártaras. Fried breaded chicken pieces, served with fries and tartar.	
CHICHARRON PESCADO / FISHED CHICHARRON	\$ 6.700
Trozos de pescado apanados fritos, servidos con papas doradas, zarza criolla y tártara. Pieces of fried breaded fish, served with golden potatoes, Creole bramble and tartar.	

CHICHARRON DE CALAMAR / FRIED SQUID **\$ 7.300**

Aros de calamar apanados fritos, servidos con yucas fritas, zarza criolla y tártara.
Fried breaded squid rings, served with fried yucas, Creole bramble and tartar.

PIQUEOS / PIECES

JALEA MIXTA ESPECIAL / SPECIAL MIXED JELLY **\$ 22.200**

Exquisitos trozos de pescado y mariscos apanados fritos, acompañados con papas Doradas, yucas fritas, choclo peruano y zarza criolla.

Exquisite pieces of fried breaded fish and shellfish, accompanied with golden potatoes, fried yucas, Peruvian corn and Creole bramble.

½ JALEA MIXTA ESPECIAL / ½ SPECIAL MIXED JELLY **\$ 15.900**

PIQUEO FRUTOS DEL MAR / PIQUEO FRUITS OF THE SEA **\$ 22.900**

Coctel de camarones, tiradito de salmón, ceviche mixto, choritos a la chalaca y pulpo al olivo.

Shrimp cocktail, salmon tiradito, mixed ceviche, chorla a la chalaca and olive octopus

PIQUEO COMO EN PERU / PIQUEO LIKE IN PERU **\$ 19.900**

Ceviche de pescado, arroz con mariscos, leche de tigre y chicharrón de calamar

PIQUEO CRIOLLO / PIQUEO CRIOLLO **\$ 19.900**

Anticuchos, tamalitos, croquetas de yuca rellena con queso y camarones crocantes.
Anticuchos, tamalitos, cassava croquettes stuffed with cheese and crispy shrimp.

OSTIONES A LA PARMESANA / PARMESAN OSTIONS **\$ 9.900**

Ostiones gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla servidos en su concha.

Scallops au gratin in Parmesan cheese, white wine, drops of lemon and butter served in its shell.

MACHAS A LA PARMESANA / PARMESAN MACHAS **\$ 9.900**

Machas gratinadas en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla, servidos en su concha.

Machas au gratin in Parmesan cheese, white wine, drops of lemon and butter, served in its shell.

CAMARONES AL PILPIL / SHRIMP TO PILPIL **\$ 8.900**

Camarones flameados en vino blanco con toque de mantequilla, aceite de oliva, cacho de cabra y dash de perejil, acompañados con papas al vapor.

Shrimp flamed in white wine with a touch of butter, olive oil, goat chub and parsley dash, accompanied with steamed potatoes.

OSTIONES AL PILPIL / OSTIONS TO PILPIL **\$ 9.500**

Ostiones flameados en vino blanco con toque de mantequilla, aceite de oliva, cacho de cabra y dash de perejil, acompañados con papas al vapor.

Oysters flamed in white wine with a touch of butter, olive oil, goat chub and parsley dash, accompanied with steamed potatoes.

PARRILLAS MARINAS

MARINE GRILLS

PARRILA MARINA / MARINE GRILL **\$ 15.500**

Pulpo a la parrilla, salmón, tubos de calamar y camarones ecuatorianos, acompañados de papas doradas y espárragos, bañada en salsa parrillera.

Grilled octopus, salmon, squid tubes and Ecuadorian shrimp, accompanied by golden potatoes and asparagus, bathed in barbecue sauce.

PULPO A LA PARRILA / OCTOPUS ON THE GRILL **\$ 10.500**

Deliciosos tentáculos de pulpo a la parrilla, bañado en salsa chimichurri con papas doradas y yucas fritas.

Delicious grilled octopus tentacles, bathed in chimichurri sauce with golden potatoes and fried yucas.

PLATOS DE FONDO CON CARNES

FUND DISH WITH MEATS

SUPREMA DE POLLO / CHICKEN SUPREME **\$ 6.500**

Pechuga de pollo apanada a la plancha acompañada con papas fritas.
Grilled breaded chicken breast served with french fries

MILANESA DE CARNE / MEAT MILANESA **\$ 7.500**

Filete de vacuno apanado a la plancha acompañado con papas frita y ensalada
Grilled breaded beef fillet served with fried potatoes and salad

POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN **\$ 6.500**

Pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz blanco.
Grilled chicken breast accompanied by white rice

LOMO SALTADO / SALTED LOIN **\$ 10.500**

Trozos de filete de vacuno saltados con cebolla, tomate, y especias, acompañado con papas fritas y arroz.

Pieces of beef fillet sauteed with onion, tomato, and spices, accompanied by french fries and rice.

FILETE MAR Y TIERRA / SEA AND EARTH FILETE	\$ 9.900
Filete a la parrilla, bañado en salsa de camarones, acompañado con arroz blanco. Grilled steak, bathed in shrimp sauce, served with white rice.	
FETUCCINI AL PESTO CON FILETE AL VINO TINTO	\$ 10.500
FETUCCINI TO PESTO WITH FILETE TO RED WINE Fetuccini bañado en salsa de pesto, con delicioso filete a la plancha en salsa de vino tinto Fetuccini bathed in pesto sauce, with delicious grilled steak in red wine sauce	
FILETE FETUCCINI EN SALSA HUANCAINA / FETUCCINI FILETE IN HUANCAINA SAUCE	\$ 10.500
Filete a la parrilla, servido sobre un nido de fetuccini, bañado en salsa de huancaína y trozos de queso fresco. Grilled steak, served on a nest of fetuccini, bathed in huancaína sauce and pieces of fresh cheese.	
GORDON BLUE DE POLLO / GORDON BLUE CHICKEN	\$ 7.500
Pechuga de pollo con relleno de jamón y queso arrollado crocante, bañado en suave salsa al estilo del chef, acompañado con puré blanco y chips de espinaca. Chicken breast stuffed with ham and crunchy rolled cheese, bathed in a chef's smooth sauce, served with white puree and spinach chips.	
FILETE A LO MACHO / MILK FILETE	\$ 10.900
Filete de vacuno bañado en una salsa de mariscos flameado al vino blanco y un punto de ají, acompañado con papas torneadas al vapor. Beef fillet bathed in a seafood sauce flamed with white wine and a chili, accompanied with steamed potatoes.	
SECO DE VACUNO / BOVINE DRY	\$ 7.600
Delicioso guiso de vacuno al cilantro macerado en chicha de jora con frejoles y arroz al mejor estilo peruano. Delicious cilantro beef stew macerated in chicha de jora with beans and rice in the best Peruvian style.	
SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA / NORTH LAMB DRY	\$ 9.900
Delicioso garrón de cordero al estilo norteño, acompañado con yucas, arroz blanco y frejoles. Delicious garrón of lamb in the northern style, accompanied with yucas, white rice and beans.	
ARROZ CON PATO A LA CHICLAYANA / RICE WITH CHICLAYANA DUCK	\$ 10.500
Sabroso pato, macerado en cerveza negra y chicha jora, servido con arroz verde. Tasty duck, marinated in black beer and chicha jora, served with green rice.	
CUY CAJAMARQUINO	\$ 10.900
Cuy frito (1/2 porción), acompañado con papas aderezadas y arroz blanco, al mejor estilo cajamarquino. Fried guinea pig (1/2 serving), accompanied with seasoned potatoes and white rice, in the best Cajamarquino style.	
TACUTACU CON LOMO SALTADO / TACU TACU WITH LOMO SALTADO	\$ 10.500
Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con lomo saltado. Mixture of beans and rice in the pan, accompanied with sauteed loin.	

AJÍ DE GALLINA / AJÍ DE GALLINA	\$ 7.900
Trozos de pechuga de pollo bañado en salsa de aji amarillo, galleta y leche, acompañado de rodajas de papas cocidas y arroz blanco Pieces of chicken breast dipped in yellow pepper sauce, biscuit and milk, accompanied by slices of cooked potatoes and white rice	
POLLO SALTADO / SALTADO CHICKEN	\$ 7.100
Trozos de pechuga de pollo salteados con cebolla, tomate y especias, acompañados de papas fritas y arroz. Chunks of chicken breast sautéed with onion, tomato and spices, accompanied by french fries and rice.	
ARROZ CHAUFA DE POLLO / CHAUFA CHICKEN RICE	\$ 7.100
Pollo salteado al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón. Chicken sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
ARROZ CHAUFA DE CARNE / CHAUFA MEAT RICE	\$ 8.900
Filete de vacuno salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón. Beef steak sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
ARROZ CHAUFA DE MARISCOS:	\$ 7.900
Mixtura de mariscos salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón. Mixed seafood sautéed in the wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
ARROZ CHAUFA TRES SABORES / CHAUFA RICE THREE FLAVORS	\$ 8.900
Filete de vacuno, pollo y camarón salteados al wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón. Beef steak, chicken and shrimp sautéed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
TALLARÍN SALTADO DE POLLO / SALTADO CHICKEN NOODLES	\$ 7.100
Pechuga de pollo en corte gajos salteado en wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya. Chicken breast cut in wedges sautéed in wok with onion, tomato, chives and soy sauce.	
TALLARÍN SALTADOS DE CARNE / SALTADOS DE MEAT NOODLES	\$ 8.900
Filete de vacuno en corte gajo, salteados en wok con cebolla, tomate, cebollín y salsa de soya. Beef steak in gajo cut, sauteed in wok with onion, tomato, chives and soy sauce.	

TALLARÍN SALTADOS TRES SABORES / NOODLES SALTADOS THREE FLAVORS	\$ 8.900
Pollo, carne y camarones, salteados en wok con cebolla tomate, cebollín y salsa de soya. Chicken, meat and shrimp, sauteed in wok with tomato onion, chives and soy sauce.	
RISOTTO CON LOMO SALTADO / RISOTTO WITH LOMO SALTADO	\$ 10.900
Arroz arbóreo con verduras y vino blanco, queso parmesano y mantequilla, acompañado con el tradicional lomo saltado. Tree rice with vegetables and white wine, Parmesan cheese and butter, accompanied by the traditional sauteed loin.	
LASAGÑA CON LOMO SALTADO EN SALSA A LA HUANCAINA	\$ 10.500
LASAGÑA WITH LOMO JUMPED IN HUANCAINA SAUCE Masa italiana rellena de lomo saltado ala huancaína Italian dough stuffed with sauteed pork huancaína wing	
ASADO DE TIRA A LA CAMPESINA / ROAT OF TIRA TO THE CAMPESINA	\$ 10.900
Asado de tira cosida a fuego lento en reducción de vino tinto servida con arroz verde y zarza criolla. Roasted strip simmered in red wine reduction served with green rice and Creole bramble.	
TACU TACU CAJAMARQUINO / TACU TACU CAJAMARQUINO	\$ 8.900
Mezcla del arroz con los frejoles al sartén acompañado de un sabroso costillar de cerdo en salsa huacatay. Mix the rice with the beans to the pan accompanied by a tasty pork rib in huacatay sauce.	
FILETE ANDINO / ANDEAN FILETE	\$10.500
Filete a la plancha, bañado en salsa huacatay, acompañado con gratín de papa. Grilled steak, bathed in huacatay sauce, accompanied with potato gratin.	

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

TRIGOTO CON ATUN EN COSTRA DE QUINUA	\$ 10.500
TRIGOTO WITH TUNA IN COSTRA DE QUINUA Trigo andino, huacatay, vino blanco, queso parmesano y mantequilla. Acompañado con filete de atún en costra de quinua y salsa de chicha morada. Andean wheat, huacatay, white wine, parmesan cheese and butter. Accompanied with tuna fillet in quinoa crust and purple chicha sauce.	
ATÚN A LA PLANCHA AL PEREJIL / TUNA ON THE IRON TO PEREJIL	\$ 10.900
Atún a la plancha servido en un nido de ensaladas frescas y rodajas de papas doradas. Grilled tuna served in a nest of fresh salads and slices of golden potatoes.	

CAMARONES CROCANTES / CROCAN T SHRIMPS	\$ 8.900
Camarones empanizados, con puré en chispas de espinaca bañado en salsa de maracuyá. Breaded shrimp, with mashed spinach sprinkles dipped in passion fruit sauce.	
TRUCHA AL GUSTO DE DON WILSON / TROUT TO THE LIKE OF MISTER WILSON	\$ 10.500
Trucha relleno con jamón serrano y salsa de camarones en salsa huacatay. Acompañado con papas rusticas. Trout stuffed with serrano ham and shrimp sauce in huacatay sauce. Accompanied with rustic potatoes.	
ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLI / TUNA IN COSTRA DE AJONJOLI	\$ 10.900
Atún e costra de ajonjolí servido con vegetales salteados al wok Tuna with sesame crust served with sauteed vegetables in the wok	
SALMÓN TAI / TAI SALMÓN	\$ 9.900
Salmón a la plancha bañado en salsa tai, acompañado de arroz chaufa Grilled salmon bathed in tai sauce, accompanied by rice	
ATÚN EN SALSA TERIYAKY / TUNA IN TERIYAKI SAUCE	\$ 10.900
Atún a la plancha servido en puré de papa, bañado en salsa teriyaki Grilled tuna served in mashed potatoes, bathed in teriyaki sauce	
LOS TRES REYES / THE THREE KINGS	\$ 11.500
Puré de papa amarilla, perfumado con perejil, coronado con salmón, atún y reineta, bañado en salsa de chicha morada. Mashed yellow potatoes, scented with parsley, topped with salmon, tuna and reinette, bathed in purple chicha sauce.	
TACU TACUEN SALSA DE MARISCOS / TACU TACU IN SEAFOOD SAUCE	\$ 9.600
Mezcla de arroz y frejoles a la sartén, acompañada con salsa de mariscos, gratinados a los tres quesos. Mixture of rice and beans to the pan, accompanied with seafood sauce, au gratin to the three cheeses.	
SALMÓN DEL PACIFICO / PACIFIC SALMON	\$ 9.500
Salmon a la plancha con Risotto negro, bañado en salsa de maracuyá. Grilled salmon with black risotto, dipped in passion fruit sauce.	
RISOTTO CON MARISCOS EN SALSA ANTICUCHERA	\$ 9.900
RISOTTO WITH SEAFOOD IN ANTICUCHERA SAUCE Arroz arbóreo a la crema con vegetales, mantequilla y queso parmesano, bañados con mariscos en salsa anticuchera. Creamy rice with vegetables, butter and Parmesan cheese, bathed with seafood in an antifoura sauce.	

PESCADO EN SALSA DE CAMARONES / FISH IN SHRIMP SAUCE **\$ 9.400**
Filete de pescado a la plancha con camarones flameados en vino blanco en su propia salsa, servido con arroz blanco.

Grilled fish fillet with shrimp flamed in white wine in its own sauce, served with white rice.

CONGRIO ANDINO / ANDEAN CONGER **\$ 8.900**
Congrio crocante, servidos con croquetas de yuca bañado con una salsa de Ocopa.

Crispy conger, served with cassava croquettes bathed in an Ocopa sauce.

PESCADO A LA CHORRILLANA / CHORRILLANA FISH **\$ 7.600**
Plato tradicional de chorrillos, filete de pescado a la plancha con cebollas salteadas, tomate, aji amarillo y vino blanco. Acompañado con arroz.

Traditional dish of chorrillos, grilled fish fillet with sauteed onions, tomato, yellow pepper and white wine. Accompanied with rice.

SOPAS

SOUPS

PARIHUELA **\$8.900**
Sopa tradicional en mixtura de mariscos, pescado y especies
Traditional soup in a mixture of seafood, fish and species

CHUPE DE CAMARONES / SHRIMP SOUP **\$8.900**
Famosa sopa peruana elaborada con especies peruanas y huevo escalfado
Famous Peruvian soup made with Peruvian species and poached egg

SUDADO DE PESCADO / FISH SWEAT **\$7.900**
Filete de Pescado cocido al vapor con cebolla, tomate, vino blanco y yuca acompañado de arroz blanco.

Steamed fish fillet with onion, tomato, white wine and cassava accompanied by white rice.

SUDADO DEL REY / SWEAT OF THE KING **\$8.900**
Filete de pescado y camarones al vapor con cebolla, tomate y vino blanco con yuca, acompañado de arroz blanco.

Steamed fish and shrimp fillet with onion, tomato and white wine with cassava, accompanied by white rice.

DIETA DE POLLO / CHICKEN DIET **\$ 4.200**
Pechuga de pollo cocido en su propio caldo, cabello de ángel y papas amarillas.

Chicken breast cooked in its own broth, angel hair and yellow potatoes.

PARA LOS NIÑOS

FOR THE CHILDREN

SALCHIPAPAS / SALCHIPAPAS **\$4.500**

Papas fritas con salchichas acompañado con salsas de la casa
French fries with sausages accompanied with house sauces

SPAGUETTI A LO ALFREDO / SPAGUETTI ALFREDO **\$ 5.500**

Espagueti en salsa blanca y jamón
Spaghetti in white sauce and ham

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

ENSALADA LA COQUETA / SALAD THE COQUETTE **\$ 6.500**

Camarones grillados y perfumados al vino blanco, lechuga hidropónica, espárragos, albahaca fresca, tomate cherry, cebolla morada, acompañada de una deliciosa vinagreta de Aceto balsámico.

Grilled shrimp and scented with white wine, hydroponic lettuce, asparagus, fresh basil, cherry tomato, purple onion, accompanied by a delicious balsamic Aceta vinaigrette.

ENSALADA FRUTOS DEL MAR / SALAD FRUITS OF THE SEA **\$ 6.900**

Mariscos grillados. Calamar, pulpo, camarones, ostiones, lechuga hidropónica, repollo morado acompañado de su deliciosa salsa de aceto balsámico.

Grilled seafood. Squid, octopus, shrimp, oysters, hydroponic lettuce, purple cabbage accompanied by its delicious balsamic aceto sauce.

ENSALADA ANDINA / ANDEAN SALAD **\$ 5.500**

Crocante de pollo apanado con quinoa lechuga hidropónica tocino nuez confitado
tomate cherry acompañado con una deliciosa salsa de miel de abeja.

Crispy breaded chicken with quinoa hydroponic lettuce bacon candied cherry tomato
accompanied with a delicious honey honey sauce.

GUARNICIONES

FITTINGS

Arroz blanco / White rice	\$ 2.100
Choclo peruano / Peruvian corn	\$ 3.100
Papas fritas / French fries	\$ 3.500
Yucas fritas / Fried yucca	\$ 3.100
Camote peruano / Peruvian sweet potato	\$ 3.500
Papas salteadas / Sauteed potatoes	\$ 3.100
Panaché de verduras / Vegetable Panaché	\$ 3.900
Puré / Mashed potatoes	\$ 3.100
Papas al grille / Grilled Potatoes	\$ 3.500

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

Café expreso Coffee express	\$ 1.800
Café ristreto Ristretto coffee	\$ 2.500
Café cortado Coffee cut	\$ 2.500
Café americano American coffee	\$ 1.500
Café instantáneo Instant coffee	\$ 1.500
Infusión Infusion	\$ 1.500

BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

INCA KOLA 410 CC	\$ 2.300
INCA KOLA 1500 CC	\$ 3.900
COCA COLA, FANTA, SPRITE O AGUA MINERAL	\$ 1.800
NÉCTAR / NECTAR	\$2.100
JUGOS NATURALES / NATURAL JUICES	\$ 3.500
JUGOS NATURALES CON LECHE / NATURAL JUICES WITH MILK	\$ 3.900
JUGOS FROZEN / FROZEN JUICES	\$ 3.700
CHICHA MORADA (VASO) / PURPLE CHICHA (GLASS)	\$ 3.500
CHICHA MORADA (JARRA) / PURPLE CHICHA (PITCHER)	\$ 6.900
SANGRIA VINO RESERVA (JARRA) / SANGRIA WINE RESERVATION (PITCHER)	\$ 11.500
LIMONADA AMERICANA (VASO) / AMERICAN LEMONADE (GLASS)	\$ 3.500
LIMONADA AMERICANA (JARRA) / AMERICAN LEMONADE (PITCHER)	\$ 6.900
LIMONADA AMERICANA MENTA (VASO) / MINT AMERICAN LEMONADE (GLASS)	\$ 3.700
LIMONADA AMERICANA MENTA (JARRA) / MINT AMERICAN LEMONADE (PITCHER)	\$ 6.900
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (VASO) AMERICAN LEMON JENJIBRE LEMON (GLASS)	\$ 3.900
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (JARRA) AMERICAN LEMON GINGER MINT (PITCHER)	\$ 6.900

POSTRES

DESSERTS

SUSPIRO LIMEÑO/ LIMEÑO SIGHS	\$ 3.500
TIRAMISU / TIRAMISU	\$ 3.500
CREMA VOLTEADA / CREAM FLIPPED	\$ 3.500
MOUSSE DE MARACUYA / MOUSSE DE MARACUYA	\$ 3.900
CHEESECAKE DE MARACUYA / CHEESECAKE DE MARACUYA	\$ 3.900
TORTA TRES LECHES / THREE MILKS CAKE	\$ 3.500
TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE	\$ 3.500
PIE DE LIMÓN / LEMON PIE	\$ 3.500
COPA DE HELADO / ICE CREAM CUP	\$ 3.900
CREME BRULLE / CREME BRULLE	\$ 3.900
TRIOLOGIA DE SUSPIROS / TRILOGY OF SIGHS	\$ 4.500