

EL IMPERIO PERUANO

R E S T A U R A N T E

Auténtica Gastronomía Peruana e Internacional

CEVICHE

CEVICHE

CEVICHE DE PESCADO – FISH CEVICHE \$ 8.900

Frescos cubos de pescado del día, marinado en jugo de limón peruano y un punto de ají acompañado con cebolla morada, camote, choclo y cancha al mejor estilo peruano

Fresh fish cubes of the day, marinated in Peruvian lime juice and a point of ajf accompanied with court in the best Peruvian style purple onion, 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.

Mixture of seafood and cubed fish, marinated in lemon juice Peruvian, flavored in yellow pepper, with yucca, sweet potato and corn in the best Peruvian style you feather, accompanied with yucca, sweet potato and corn in the best Peruvian style.

CEVICHE DEL IMPERIO - CEVICHE OF THE EMPIRE \$ 9.900

Mixtura de mariscos y pescado en corte cubos marinados en su propia leche de tigre y aromatizados al cilantro

Mixture of seafood and cut marinated cubed fish on its own tiger milk and aromatized to the cilantro

CEVICHE AFRODISIACO - CEVICHE APHRODISIAC \$ 9.900

Mixtura de mariscos y salmón en cubos, marinados en limón peruano, cebolla morada en corte pluma y una exquisita tinta de calamar, acompañado de choclo, camote y yuca.

Mixture of seafood and cubed salmon, marinated in Peruvian lemon, pen and an exquisite purple onion cut squid ink accompanied by corn, sweet potato and yucca.

TIRADITOS

TIRADITOS

TIRADITODEPESCADOALAHUANCAINA - HUANCAINE FISH TIRADY \$ 8.500

Filete de pescado en corte láminas marinados en jugo de limón bañado en salsa de huancaína.

Fish fillet cut into slices marinated in lemon juice bathed in Huancaína sauce.

TIRADITODELASTRESREGIONES - TIRADITO OF THE THREE REGIONS \$ 9.900

Finas láminas de pescado marinado en jugo de limón peruano en exquisita salsas de crema de rocoto, ají amarillo y cilantro.

Fine slices of marihuana fish in exquisite Peruvian lemon juice sauces of rocoto cream, yellow pepper and cilantro.

TIRADITODELCHEF - CHEF TIRADITO \$ 8.900

Finas láminas de pescado marinada en una suave y exquisita salsa de maracuyá.

Fine slices of fish marinated in a soft and delicious sauce passion fruit.

CAUSAS

CAUSAS

CAUSA RELLENA DE PULPA DE JAIBA Y CAMARONES \$ 6.900

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, rellena de camarones, pulpa de jaiba, palta y huevo

CAUSA FILLED PULP OF JAIBA AND SHRIMPS.

Yellow potato kneaded with yellow pepper cream, salt, pepper, stuffed with shrimp, crab pulp, avocado and egg.

CAUSARELLENADEPULPOALOLIVO - CAUSA FILLED OCTOPUS OLIVE \$ 6.500

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, relleno de pulpo a lo olivo, palta y huevo.

Yellow potato kneaded with yellow pepper cream, salt, pepper, stuffed with olive octopus, avocado and egg.

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

Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta, rellena de pollo a la mayonesa, palta y huevo, bañada con una exquisita salsa a la huancaína.

Yellow potato kneaded with yellow pepper cream, salt, pepper, stuffed with mayonnaise chicken, avocado and egg, bathed with an exquisite huancaína sauce.

CAUSA A LA NORTEÑA - CAUSE THE NORTHERN \$ 6.700
Papa amarilla amasada con crema de ají amarillo, sal, pimienta y punto de
ají amarillo coronado con filetes de pescado escabechado.

Yellow potato kneaded with yellow pepper cream, salt, pepper and yellow
pepper point topped with marinated fish fillets.

ENTRADAS AL ESTILO IMPERIO PERUANO PERUVIAN EMPIRE STYLE TICKETS

TAMALITOS CRIOLLOS - CREOLES TAMALITS \$ 3.400

OCOPA ALA LIMEÑA - OCOPI 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 HUANCAÍNA – POTATOES TO HUANCAINA \$ 4.700
Papas cocidas bañadas en salsa de ají amarillo, queso fresco, galletas y leche.
Cooked potatoes dipped in yellow pepper sauce, fresh cheese, cookies and milk.

YUCAS A LA HUANCAÍNA \$ 4.900
Trozos de yuquitas fritas, acompañada con salsa de huancaína.
Fried yuquitas pieces, accompanied with huancaína sauce.

SOLTERITO VEGETARIANO - VEGETARIAN SOLTERITO \$4.700
Ensalada compuesta de Abas, choclo peruano, tomate, cebolla morada,
alverja y aceituna moradas.

Salad composed of beans, Peruvian corn, tomato, purple onion, purple peas and olives.

SALPICÓN DE POLLO - CHICKEN SPLASH \$5.100
Ensalada a base de lechuga, tomate, zanahoria, choclo peruano, trozos de
Pechuga de pollo, palta y combinados con salsa vinagreta.

Salad with lettuce, tomato, carrot, Peruvian corn, pieces of chicken breast,
avocado and combined with vinaigrette sauce

PULPO AL OLIVO - OLIVE OCTOPUS \$ 6.900
Finas láminas de pulpo marinados en jugo de limón y especias, bañados en
una suave salsa de olivo.

LECHE DE TIGRE AL PISCO PERUANO \$ 5.800
TIGER MILK TO PERUVIAN PISCO

LECHE DE PANTERA AL VODKA (tinta de calamar) \$ 5.800
LECHE DE PANTERA AL VODKA (squid ink)

PIQUEOS

PIECES

JALEA MIXTA ESPECIAL - SPECIAL MIXED JELLY \$ 22.500

Exquisitos trozos de pescado y mariscos apanados Y fritos, acompañado con papas doradas, yucas fritas, choclo peruano y zarza criolla.

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

MEDIA JALEA MIXTA ESPECIAL - HALF SPECIAL MIXED JELLY \$ 15.000

PIQUEOCRIOLLO IMPERIAL - IMPERIAL CRIOLLO PIQUEO \$ 22.500

Sabrosas brochetas de corazón de vacuno, brochetas de filete de vacuno, Chicharrón de Pollo, acompañados con papas doradas, zarza criolla y salsa chimichurri.

Tasty skewers of beef heart, skewers of beef fillet, Chicharrón de Pollo, accompanied with golden potatoes, Creole bramble and chimichurri sauce.

PIQUEO FRUTOS DEL MAR - PIQUEO FRUITS OF THE SEA \$ 22.500

Coctel de camarones, tiradito salmón, ceviche mixto, pulpo al olivo y festival de Mariscos.

Shrimp cocktail, tiradito salmon, mixed ceviche, olive octopus and seafood festival.

CHICHARRÓN DE POLLO - CRISPY CHICKEN \$ 6.100

Trozos de pollo apanados fritos, servidos con papas fritas, y tártara. Fried breaded chicken pieces, served with fries, and tartar.

CHICHARRÓN DE PESCADO – CRISPY FISH \$ 6.700

Trozos de pescado apanado fritos, servidos con papas doradas, zarza criolla y tártara.

Fried breaded pieces of fish, served with golden potatoes, Creole bramble and tartar.

CHICHARRÓN DE CALAMAR – CRISPY SQUID \$ 6.900

Aros de calamar apanado fritos, servidos con yucas doradas, zarza criolla y tártara.

Fried breaded squid rings, served with golden yucas, Creole bramble and tartar.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN - HEART ANTICUCHOS \$ 4.900

Brochetas de corazón de vacuno, macerado en una salsa especial de la casa, acompañados con papas doradas y zarza criolla.

Skewers of beef heart, marinated in a special sauce of the house, accompanied with golden potatoes and Creole bramble.

MACHAS ALA PARMESANA - PARMESAN CLAMS	\$ 8.900
Machas gratinados en queso parmesano, vino blanco, gotas de limón y mantequilla servidos en su concha.	
Clams au gratin in Parmesan cheese, white wine, drops of lemon and butter served in its shell.	
OSTIONES ALA PARMESA - PARMESAN OSTIONS	\$ 8.900
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.	
CAMARONES AL PIL PIL - SHRIMPS TO PIL PIL	\$ 8.500
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 PIL PIL - OSTIONS TO THE PIL PIL	\$ 8.500
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.	
PULPO A LA PARRILA - OCTOPUS ON THE GRILL	\$ 10.500
Tentáculos de pulpo a la parrilla bañadas en una salsa de chimichurri, acompañada con papas doradas y yucas fritas.	
Grilled octopus tentacles bathed in a chimichurri sauce, accompanied with golden potatoes and fried yucas.	

PLATOS DE FONDO CON CARNES

FUND DISH WITH MEATS

LOMO SALTADO - JUMPED LOIN	\$ 9.900
Trozos de filete de vacuno salteados con cebolla, tomate, y especies, acompañado con papas fritas y arroz.	
Chunks of beef fillet sauteed with onion, tomato, and spices, accompanied with french fries and rice.	
FILETE AL OLIVAR - FILLET TO OLIVE	\$ 9.900
Trigotto a la crema con filete de vacuno a la plancha en salsa de oliva.	
Creamy trigotto with grilled beef fillet in olive sauce	

FILETE EN SALSA DE PISCO PERUANO – FILLET IN PERUVIAN PISCO SAUCE	\$ 10.300
Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa pisco, acompañado de trigotto al pesto.	
Grilled beef fillet bathed with a pisco sauce, accompanied by pesto trigotto.	
FILETE A LO MACHO – FILLET MALE	\$ 10.500
Filete de Vacuno bañado en una salsa de mariscos, flameado al vino blanco y punto de ají, acompañado con paspas torneadas al vapor.	
Beef fillet bathed in a seafood sauce, flamed with white wine and chili, accompanied with steamed paspas.	
TACUTACU CON FILETE DE VACUNO - TACU TACU WITH BOVINE FILLET	\$ 9.900
Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con filete de vacuno, plátano y huevo frito.	
Mixture of beans and rice in the pan, accompanied with beef fillet, banana and fried egg.	
SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA - NORTH LAMB DRY	\$ 8.900
Delicioso garrón de cordero al estilo norteño, con yuca y arroz blanco.	
Delicious garrón of lamb in the northern style, with yucca and white rice.	
SECO DE VACUNO – BOVINE DRY	\$ 7.600
Delicioso guiso de vacuno al cilantro, macerado en chicha de jora, acompañado con arroz blanco y frejoles al mejor estilo peruano.	
Delicious cilantro beef stew, macerated in chicha de jora, accompanied with white rice and beans in the best Peruvian style.	
AJÍ DE GALLINA	\$ 6.900
Trozos de pechuga de pollo bañado en salsa de ají amarillo y leche, acompañado de rodajas de papas cocidas y arroz blanco.	
Pieces of chicken breast bathed in yellow pepper and milk sauce, accompanied by slices of cooked potatoes and white rice.	
POLLO A LA CHICLAYANA – CHICLAYANA CHICKEN	\$ 7.900
Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso fresco y champiñones, bañado en salsa de huacatay y acompañado con arroz jardinera.	
Chicken breast stuffed with spinach, fresh cheese and mushrooms, dipped in huacatay sauce and served with gardener rice.	

POLLO A LA NORTEÑA – NORTH CHICKEN	\$ 7.900
Pollo relleno de jamón y queso bañado en salsas huancaína y acompañado De arroz verde.	
Chicken stuffed with ham and cheese dipped in huancaína sauces and accompanied by green rice.	
POLLO SALTADO – SALTADO CHICKEN	\$ 7.100
Trozos de pechuga de pollo salteados con cebolla, tomate y especias acompañado de papas fritas y arroz.	
Chunks of chicken breast sautéed with onion, tomato and spices accompanied by french fries and rice.	
POLLO AL ESTILO DEL CHEFF – CHEFF STYLE CHICKEN	7.100
Filete de pechuga a la plancha con salsa de champiñones, acompañado con arroz blanco.	
Grilled breast fillet with mushroom sauce, served with white rice.	
ARROZ CHAUFA DE POLLO – CHAUFE CHICKEN RICE	\$ 7.100
Pollo salteado al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.	
Chicken sautéed in wok with ginger, soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
ARROZ CHAUFA DE CARNE – CHAUFA MEAT RICE	\$ 7.900
Filete de vacuno salteados al wok con jengibre salsa de soya, cebollín, pimienta y diente de dragón.	
Beef steak sauteed in wok with ginger soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
ARROZ CHAUFA TRES SABORES – CHAUFA RICE THREE FLAVORS	\$ 8.300
Filete de vacuno, pollo y camarón salteados en wok con jengibre y salsa de soya, cebollín, Pimiento y diente de dragón.	
Beef steak, chicken and shrimp sauteed in wok with ginger and soy sauce, chives, pepper and dragon tooth.	
TALLARIN SALTADO DE POLLO – SALTADO CHICKEN NOODLES	\$ 7.900
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.	

TALLARIN SALTADO DE CARNE – SALTADO MEAT NOODLES \$ 7.900
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.

TALLARIN SALTADOS TRES SABORES - TALLARÍN SALTADOS THREE FLAVORS \$ 8.300
Pollo, carne y camarones, salteados en wok con cebolla tomate y cebollín y salsa de soya.

Chicken, meat and shrimp, sauteed in wok with tomato onion and chives and soy sauce.

FETUCINNI AL PESTO CON FILETE AL VINO TINTO \$ 9.900
Fetucinni bañado en salsa pesto, con delicioso filete a la plancha en salsa de vino tinto.

FETUCCINI TO PESTO WITH FILETE TO RED WINE
Fetuccini bathed in pesto sauce, with delicious grilled steak in red wine sauce.

RISOTTO CON LOMO SALTADO - RISOTTO WITH LOMO SALTADO \$ 10.500
Arroz arboleo a la crema, acompañado de lomo saltado con cebolla y tomate.

Cream arboleo rice, accompanied by sauteed tenderloin with onion and tomato.

RISOTTO A LA CREMA CON FILETE A LA PIMIENTA \$ 10.500
Arroz arboleo en salsa blanca y champiñones, acompañado de delicioso filete en salsa de pimienta.

RISOTTO TO CREAM WITH PEPPER FILLETE
Arboleo rice in white sauce and mushrooms, accompanied by delicious steak in pepper sauce.

FILETE FETUCCINI EN SALSA DE HUANCAÍNA \$ 10.500
Filete a la plancha, servido sobre un nido de fetuccini, bañado en salsa huancaína y trozos de queso fresco.

FETUCCINI FILLET IN HUANCANE SAUCE
Grilled steak, served on a fetuccini nest, bathed in huancaína sauce and pieces of fresh cheese.

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

ARROZ CHAUFA CON MARISCOS - CHAUFA RICE WITH SEAFOOD \$ 7.500
Mixtura de mariscos salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimiento y diente de dragón.

Mixtura de mariscos salteados al wok con jengibre, salsa de soya, cebollín, pimiento y diente de dragón.

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS - TACU TACU IN SEAFOOD SAUCE \$ 7.500
Mezcla de frejoles y arroz a la sartén, acompañado con salsa de mariscos al vino blanco.

Mixture of beans and rice in the pan, accompanied with white wine seafood sauce.

ARROZ CON MARISCOS - RICE WITH SEAFOOD \$ 7.500
Mixtura de mariscos, salteados al vino blanco y especias en su propia salsa de mariscos.

Mixed seafood, sauteed in white wine and spices in their own seafood sauce.

FETUCINI FRUTO DE MAR - FETTUCCINE FRUIT OF SEA \$ 8.500
Fetucini salteado con frutos de mar, en riquísima salsa de ají amarillo al vino blanco.

Fetucini sauteed with seafood, in delicious yellow chili sauce with white wine.

FETUCINI DE CAMARONES AL AJILLO - SHRIMP FETUCCINI IN AJILLO \$ 8.900
Fetucini en salsa de crema de ají amarillo y saltado con camarones en punto de ají

Fetuccini en salsa de crema de ají amarillo y saltado con camarones en punto de ají

FETUCINNI DE CENTOLLA ALA CREMA Y AJILLO Fetucinni saltado con centolla, y bañado en una crema con especies y ajillo.	\$ 9.500
FETUCCINI FROM CENTOLLA TO CREAM AND AJILLO Fetuccini sauteed with crab, and bathed in a cream with spices and garlic.	
RISOTTO FRUTODE MAR - RISOTTO FRUIT OF SEA Arroz arboleo cremoso acompañado con frutos de mar en salsa americana. Creamy arboleo rice accompanied with sea fruits in American sauce.	\$ 8.500
RISOTTO VERDE CON SALMON GRILLE - Arroz arboleo en crema de huacatay, acompañado de filete de salmón y chimichurri.	\$ 8.900
GREEN RISOTTO WITH SALMON GRILLE Rice tree in cream of huacatay, accompanied by salmon fillet and chimichurri.	
PESCADO A LA CHORILLANA - CHORRILLANA FISH Filete de pescado a la plancha, bañado en salsa de vino blanco, salteados con cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco. Grilled fish fillet, bathed in white wine sauce, sauteed with onion and tomato, accompanied by white rice.	\$ 7.100
PESCADO A LO MACHO - MALE FISH Filete de pescado a la plancha bañado con una salsa con mariscos al vino blanco Y punto de ají. Grilled fish fillet bathed with a white wine seafood sauce And ají point.	\$ 7.900
PESCADO EN SALSA DE MARISCOS - FISH IN SEAFOOD SAUCE Filete de pescado a la plancha bañado en una suave salsa de mariscos al vino blanco y acompañado con arroz. Grilled fish fillet bathed in a soft white wine seafood sauce and served with rice.	\$ 7.900

<p>PESCADO EN SALSA DE LA CASA - FISH IN HOUSE SAUCE</p> <p>Filete de pescado a la plancha, bañado en una salsa de ostiones y camarones a la crema de estragón y romero.</p> <p>Grilled fish fillet, bathed in a sauce of oysters and shrimp in the cream of tarragon and rosemary.</p>	\$ 8.900
<p>CONGRIO AL IMPERIO – EMPIRE CONGER</p> <p>Congrio a la plancha montada en una cama de ñoquis en salsa del chef.</p> <p>Grilled conger mounted on a bed of gnocchi in chef sauce.</p>	\$ 8.900
<p>CONGRIO AL TRIGOTO – CONGER TRIGOTO</p> <p>Congrio frito bañado con una salsa de crema de leche, espinacas y vino blanco, montado en tricoto amarillo.</p> <p>Fried conger bathed in a cream sauce of milk, spinach and white wine, mounted in yellow tricot.</p>	\$ 8.900
<p>SALMÓN DEL PACÍFICO - PACIFIC SALMON</p> <p>Salmón a la plancha bañado con una salsa de maracuyá, montado en risotto negro.</p> <p>Grilled salmon bathed with a passion fruit sauce, mounted in black risotto.</p>	\$ 8.900
<p>PESCADO A LA ANDINA - ANDEAN FISH</p> <p>Filete de pescado relleno de alcachofa, espinaca y queso, bañado con una salsa de crema de pimienta y alcachofa, acompañado con arroz y choclo peruano.</p> <p>Fish fillet stuffed with artichoke, spinach and cheese, bathed with a cream sauce of pepper and artichoke, served with rice and corn Peruvian.</p>	\$ 8.900
<p>PICANTE DE MARISCOS - SEAFOOD SPICY</p> <p>Mixtura de mariscos flameados en vino blanco en salsa de la casa con un toque de ají amarillo y papas en cubos, acompañado de arroz blanco.</p> <p>Mixture of seafood flamed in white wine in house sauce with a touch of yellow pepper and diced potatoes, accompanied by white rice.</p>	\$ 7.900

PICANTE DE CAMARONES - SHRIMP SPICY \$ 8.900
Camarones flameados en vino blanco en nuestra base criolla, salsa americana, papas cocidas, huevo duro y aceitunas, acompañado de arroz blanco.

Shrimp flamed in white wine in our Creole base, American sauce, cooked potatoes, hard boiled egg and olives, accompanied by white rice.

SOPAS SOUP

PARIHUELA \$ 8.900
Famosa sopa peruana compuesta de mariscos, pescado y especias, servidos en su caldo.

Famous Peruvian soup composed of seafood, fish and spices, served in its broth

CHUPE DE PESCADO – FISH CHUPE \$ 8.600
Tradicional sopa peruana de pescado, con leche, arroz, queso y especias Peruanas.

Traditional Peruvian fish soup, with milk, rice, cheese and Peruvian species.

CHUPE DE CAMARONES – SHRIMPS CHUPE \$ 9.100
Sopa peruana compuesta con camarones, con leche, arroz, queso y especias Peruanas.

Peruvian soup composed with shrimp, with milk, rice, cheese and Peruvian species.

SUDADO DE PESCADO - FISH SWEAT \$ 8.900
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.

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 potatoes yellow

PARA LOS NIÑOS

FOR THE CHILDREN

SUPREMA DE POLLO - CHICKEN SUPREME Pechuga de pollo apanada a la plancha acompañada con papas fritas. Grilled breaded chicken breast accompanied with french fries.	\$ 6.100
POLLO A LA PLANCHA - GRILLED CHICKEN Pechuga de pollo a la plancha acompañado de arroz blanco. Grilled chicken breast accompanied by white rice.	\$ 6.100
SPAGUETTIALO ALFREDO - SPAGUETTI ALFREDO Espagueti en salsa blanca y jamón. Spaghetti in white sauce and ham.	\$ 6.500
MILANESA DE CARNE - MEAT MILANESA Filete de vacuno apanado a la plancha acompañado con papas frita y ensalada. Grilled breaded beef fillet accompanied with fried potatoes and salad.	\$ 7.600

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

ENSALADA DEMI TIERRA - SALAD OF MY EARTH Lechuga, rúcala, zanahoria, pepino brócoli y tomate. Lettuce, rocket, carrot, broccoli cucumber and tomato.	\$ 3.500
ENSALADA MEDITERRANEA - MEDITERRANEAN SALAD Lechugas mixtas, palmitos, alcachofa, apio, chisp de tocino. Mixed lettuce, palm kernels, artichoke, celery, bacon sparkle.	\$ 3.900
ENSALADA CRIOLLA – CRIOLLA SALAD Lechugas mixtas, pepino, zanahoria, betarraga, tomate, champiñones, palta y tocino. Mixed lettuce, cucumber, carrot, beet, tomato, mushrooms, avocado and bacon	\$ 4.300

ENSALADA CESAR – CAESAR SALAD \$ 3.900
Lechuga hidropónica, tocinos crocantes, crotones, pollo apanado y queso parmesano en su propia vinagreta.

Hydroponic lettuce, crunchy bacon, croutons, breaded chicken and Parmesan cheese in its own vinaigrette.

GUARNICIONES FITTINGS

ARROZ BLANCO – WHITE RICE	\$ 2.100
CHOCLO PERUANO – PERUVIAN CHOCLO	\$ 3.100
PAPAS FRITAS – FRENCH FRIES	\$ 3.200
YUCAS FRITAS – FRYING YUCAS	\$ 3.500
CAMOTE PERUANO - CAMOTE PERUANO	\$ 3.100
PANACHE DE VERDURAS - VEGETABLES PANACHE	\$ 2.900
PAPAS SALTEADAS - SAUTEED POTATOES	\$ 3.500

POSTRES

DESSERTS

SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.100
TIRAMIZU	\$ 3.100
CREMA VOLTEADA - CREAM FLIPPED	\$ 3.100
MOUSSE DE MARACUYA	\$ 3.900
CHEESECAKEDEMARACUYA	\$ 3.900
TORTA TRES LECHES - THREE MILKS CAKE	\$ 3.100
TORTA DE CHOCOLATE – CHOCOLATE CAKE	\$ 3.100
PIE DE LIMÓN - LEMON PIE	\$ 3.100
COPA DE HELADO 3 SAB. - 3 TASTE ICE CREAM CUP	\$ 3.100
CREME BRULLE	\$ 3.300
TRILOGIA DE SUSPIROS –SIGHS TRILOGY	\$ 3.900

BEBIDAS

DRINKS

INCA KOLA 1500 CC	\$ 3.900
INCA KOLA 400 CC	\$ 2.300
COCA, FANTA, SPRITE Y AGUA MINERAL	\$ 1.800
NÉCTAR NECTAR	\$2.100
JUGOS NATURALES NATURAL JUICES	\$ 3.500
JUGOS NATURALES CON LECHE NATURAL JUICES WITH MILK	\$ 3.900
CHICHA MORADA (VASO) CHICHA MORADA (GLASS)	\$3.500
CHICHA MORADA – JARRA CHICHA MORADA (PITCHER)	\$6.900
SANGRÍA (JARRA) VINO RESERVA SANGRÍA RESERVE WINE	\$ 11.100
LIMONADA AMERICANA (VASO) AMERICAN LEMONADE (GLASS)	\$ 3.500
LIMONADA AMERICANA (JARRA) AMERICAN LEMONADE (PITCHER)	\$ 6.500
LIMONADA AMERICANA MENTA (VASO) LEMONADE MINT (GLASS)	\$ 3.100
LIMONADA AMERICANA MENTA (JARRA) LEMONADE MINT (PITCHER)	\$ 6.500
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (VASO) LEMONADE MINT GINGER (GLASS)	\$ 3.900
LIMONADA AMERICANA MENTA JENJIBRE (JARRA) LEMONADE MINT GINGER (PITCHER)	\$ 6.900

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

TÉ Y OTRAS INFUSIONES: TEA AND OTHER INFUSIONS	\$ 1.500
CAFÉ EXPRESS EXPRESS COFFEE	\$ 1.800
CAFÉ CORTADO CUT COFFEE	\$ 2.500
CAFÉ CAPUCCINO CAPUCCINO COFFEE	\$ 2.800
CAFÉ RISTRETO RISTRETTO COFFEE	\$ 2.500
CAFÉ AMERICANO AMERICAN COFFEE	\$ 1.500
MATE DE COCA COCA OF MATTE	\$ 2.500