

PARA EMPEZAR

ROLLITOS CAPITALES 29.9

Rellenos de langostinos con salsa oriental.

WANTANES CAPITALES 29.9

Rellenos de pescado y mariscos, envueltos con masa de arroz.

CAUSA DE LANGOSTINOS 34.9

Tradicional causa de ají amarillo con langostinos. Acompañada de láminas de palta y huevo de codorniz.

CEBICHES

CEBICHE CLÁSICO DE PESCA DEL DÍA 39.9

Pescado fresco, limón, cebolla roja, ají limo, lechuga, choclo y camote glaseado.

CEBICHE DE PUERTO 42.9

Preparación al momento de un clásico cebiche de pesca del día acompañado de crocantes calamares.

CEBICHE MIXTO CON PESCA DEL DÍA 44.9

De calamar, pulpo, langostinos, conchas de abanico y pesca del día.

TIRADITOS

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO 39

Pesca del día cubierta con leche de tigre y crema de ají amarillo.

TIRADITO DE ROCOTO 39

Pesca del día cubierta con leche de tigre y crema de rocoto.

DÚOS

DÚO ORIGINAL 38

Arroz con mariscos y cebiche fresco con pesca del día.

DÚO PECAMINOSO 38

Arroz chaufa de pescado y cebiche fresco con pesca del día.

DÚO TENTADOR 40

Jale mixta y cebiche fresco con pesca del día.

DÚO NORTEÑO 40

Arroz norteño y cebiche con pesca del día.

FONDOS

CHAUFA DE PESCADOS 29.9

Arroz y pescados salteados al wok con salsa oriental, cebolla china y tiras de tortilla.

TALLARÍN SALTADO CHIFERO 34.9

En salsa tausí con mariscos y pejerrey crocante. Acompañado de verduras chinas al wok.

ESPAGUETI AL PESTO CON MILANESA DE PESCADO 34.9

Tradicional espagueti al pesto con milanesa de pescado.

CHICHARRÓN PESCA DEL DÍA 34.9

Acompañado de yuca frita y tártara.

ARROZ CON MARISCOS 39.9

Meloso arroz con langostinos, calamar, pulpo y conchas de abanico del día.

FETUCCINI CON MARISCOS Y CREMA DE ROCOTO 44.9

ARROZ NORTEÑO DE LA CASA 49.9

Arroz meloso a la norteña con calamar, langostinos y conchas. Acompañado de salsa criolla.

ATÚN CON ENSALADA DE GARBANZOS 49.9

JALEA MIXTA DE MARISCOS DEL PUERTO 49.9

Chicharrón de calamar, conchas de abanico, pulpo, langostino y pescado frito.

PLATOS CRIOLLOS

CAUSA LIMEÑA 25

Rellena de pollo y palta con mayonesa.

ARROZ CON POLLO 29.9

Con papa a la huancaína.

AJÍ DE GALLINA 29.9

Con papa amarilla y arroz.

TALLARÍN SALTADO 29.9

De lomo y pollo saltado con cebolla, tomates y ají.

SECO A LA NORTEÑA 34.9

Con frejoles y arroz.

TALLARINES A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO 34.9

LOMO SALTADO CRIOLLO 39.9

Lomo fino con toque ahumado criollo, acompañado con papas amarillas y arroz.

SOPAS

CHILCANO DE PESCADO 24.9

Pesca del día en concentrado de fumet con papa amarilla, arroz cocido y cebolla roja.

SUDADO DE PESCA DEL DÍA 44.9

Pescado cocinado en sus propios jugos con cebolla roja, ají amarillo, tomate y culantro. Acompañado de arroz con choclo.

POSTRES

SUSPIRO A LA LIMEÑA 12

TORTA DE CHOCOLATE 16

CHEESECAKE DE TURRÓN DE DOÑA PEPA 16

BEBIDAS

INCA KOLA 10

COCA COLA 10

FANTA 10

SPRITE 10

AGUA SAN LUIS 10

CERVEZA PILSEN 12

CERVEZA CUSQUEÑA 12

CERVEZA CORONA 15

CERVEZA STELLA ARTOIS 15

COCTELES

CHILCANO 20

Maracuyá, Camu Camu, Aguaymanto, Hierba Luisa, Chirimoya.

PISCO SOUR 30

MARACUYÁ SOUR 30

PISCO SOUR CATEDRAL 59