

---

---

# CEVICHE

---

---

## CEVICHE DEL DÍA

Plato ícono de la cocina peruana, preparado a la limeña, con fresco pescado del día en su leche de tigre al ají limo.  
*Iconic dish of peruvian cuisine, prepared like in Lima with fresh fish marinated in "leche de tigre".*

## CEVICHE CARRETILLERO

Ceviche que en las calles de Lima se vende en carretillas. Con leche de tigre, salsa huancaína y pescado del día. Montado con chicharrón de calamar.

*Served just like Lima streets. With "leche de tigre", huancaína sauce and fish of the day. Mounted with squid "chicharrón".*

## CEVICHE DE SALMÓN

Salmón en su leche de tigre al ají limo. / *Salmon ceviche with "ají limo" (hot pepper).*

## CEVICHE AFRODISÍACO

Poderosa mezcla de ostiones, erizo, pulpo, calamar y pescado del día en su leche de tigre al ají amarillo peruano.  
*Powerfull mix of oysters, hedgehogs, octopus, squid and fish in "leche de tigre" and peruvian yellow chili pepper.*

*(Disponibilidad de productos sujeto a la estación)*

## CEVICHE NIKKEI

Ceviche de atún marinado en leche de tigre con maracuyá, palta, sésamo en grano y camote.  
*Tuna ceviche marinated in "leche de tigre" with passion fruit, avocado, sesame and sweet potato.*

## CEVICHE FRUTOS DEL PACÍFICO

Camarón, pulpo, calamar y pescado del día en su leche de tigre al ají limo.  
*Shrimp, octopus, squid and fish of the day with "leche de tigre" and "ají limo" (hot pepper).*

## TRILOGÍA DE CEVICHES

Pescado del día, salmón, camarones y pulpo en su leche de tigre y ajíes al cilantro.  
*Fish of the day, salmon, shrimp and octopus with "leche de tigre" and coriander chili.*

## LECHE DE TIGRE

Preparado a la limeña, con pescado fresco del día en su leche de tigre al ají limo.  
*Prepared just like Lima style, with fresh fish in "leche de tigre" and "ají limo" (hot pepper).*

---

---

# TIRADITOS

---

---

Cortes de pescado tipo sashimi, marinados en leche de tigre.  
*Fresh fish sashimi, marinated in "leche de tigre" (lime juice and peruvian chili pepper).*

## NIKKEI

Nikkei de atún al estilo tataki, aromatizado con nabo, rocoto y jengibre bañado con leche de tigre, maracuyá y palta.

*Tuna nikkei tataki style with nabo, rocoto and ginger with "leche de tigre", passion fruit and avocado.*

## COMBINACIÓN DE SALMÓN Y PESCADO DEL DÍA

Salmón y pescado del día con leche de tigre a los ajíes peruanos.  
*Salmon and fresh fish with "leche de tigre".*

## SALMÓN DE PUERTO MONTT

Láminas de salmón con salsa ponzu (alga luche combinada con limón y soya) y aromatizadas con nabo, rocoto y jengibre. Todo decorado con nabos en corte juliana.

*Sliced of salmon with ponzu sauce ("luche" seaweed with lemon and soya sauce) with nabo, rocoto and ginger.*

---

---

# CAUSAS

---

---

Cremosa papa amarilla, mezclada con pasta de ají amarillo, limón y sal.  
*Creamy yellow potato, mixed with yellow chili pepper, lemon and salt.*

## DEGUSTACIÓN DE CAUSAS

Causa de pulpo, centolla, camarón y pollo. / *Octopus, king crab, shrimp and chicken "causa".*

## CAUSA DE CENTOLLA

Mezclado con mayonesa "alacena", cebolla morada, apio, pimentón y cilantro.  
*Mixed with "alacena" mayonnaise, purple onion, celery, peppers and coriander.*

## CAUSA DE CAMARÓN GOLF

Salsa golf al brandy, palta, huevo y aceitunas moradas. / *Brandy golf sauce, avocado, egg and purple olive.*

## CAUSA DE POLLO

Mezclado con mayonesa "alacena", cebolla morada, pimentón y cilantro.  
*Mixed with "alacena" mayonnaise, purple onion, peppers and coriander.*

---

---

# ENSALADAS

---

---

## TABULETTE DE SALMÓN

Plato de estación con salmón en cubos al limón, aceite de oliva, quinoa, espárragos, pimentón asado, albahaca y cilantro.

*Season dish with lemon diced salmon, olive oil, quinoa, asparagus, roasted pepper, basil and coriander.*

## POLLO APANADO CON QUÍNOA CROCANTE

Filetes de pollo apanado en quinoa, lechuga hidropónica, queso parmesano, nueces confitadas, tocino y tomate cherry con vinagreta de miel.

*Quinoa breaded chicken fillet, hydroponic lettuce, parmesan cheese, candied walnuts, bacon and cherry tomato with honey vinaigrette.*

## ENSALADA DE SALMÓN

Mezcla de lechuga hidropónica y espinaca, acompañadas de tomate cherry, choclo peruano, cebolla morada y su salsa de aceto balsámico.

*Hydroponic lettuce mix and spinach, with cherry tomatoes, peruvian corn, purple onion and balsamic aceto.*

## FRUTOS DEL MAR

Sabores del Perú: calamares, pulpo marinado y camarones a la parrilla sobre mezcla de lechuga hidropónica, cebolla morada y cilantro con vinagreta de aceto balsámico.

*Peruvian flavors: squid, marinated octopus and grilled shrimp over hydroponic lettuce, purple onion and coriander with balsamic aceto vinaigrette.*

## DEL HUERTO CON POLLO A LA PLANCHA

Pechuga de pollo a la plancha con lechuga hidropónica, zanahoria, arvejas, tomate cherry, espárragos, perejil picado, brócoli, cebolla morada y diente de dragón.

*Grilled chicken breast with hydroponic lettuce, carrot, peas, cherry tomato, asparagus, chopped parsley, broccoli, purple onion and soybean sprout.*

---

---

# PIQUEOS

---

---

## PULPO AL OLIVO

Con nuestra salsa de aceituna morada. / *With our typical olive sauce.*

## ANTICUCHO DE LOMO FINO

Anticuchos de filete a la plancha, acompañado de papas doradas, choclo peruano salteado a la mantequilla y servido con sarza criolla.

*Grilled fillet "anticucho" served with grill potatoes, peruvian corn sauteed with butter and served with creole sauce.*

## ANTICUCHO DE CORAZÓN

Anticuchos de corazón, servido sobre papas doradas, choclo peruano salteado a la mantequilla y servido con sarza criolla.

*Heart "anticucho" served with grill potatoes, peruvian corn sauteed with butter and served with creole sauce.*

## PULPO Y CAMARONES A LA PARRILLA

Crocante de pulpo y camarones a la plancha con su salsa de chimichurri al ajo, perejil y alcaparras.

*Crispy octopus and grilled shrimp with "chimichurri" garlic sauce, parsley and capers.*

## PLANCHA MARINA

Calamar, pulpo y camarón a la plancha en su salsa anticuchera. Servido sobre unas papas nativas fritas.

*Grilled squid, octopus and shrimp with "anticuchera" sauce. Served with "native" potatoes.*

## PULPO A LA CHALACA

El pulpo a la chalaca es un piqueo que se disfruta al igual que el tradicional chorito a la chalaca.

*The "a la chalaca" octopus is an appetizer that you enjoy just like the traditional "chorito a la chalaca".*

## CHICHARRÓN DE MARISCOS

Crocante mezcla de mariscos y pescado, servido sobre yuca, acompañado de salsa criolla.

*Crispy mix of seafood and fish, served with yucca and creole sauce.*

## EMPANADITAS DE LOMO SALTADO (8)

Empanaditas crocantes, rellenas con nuestro tradicional lomo saltado, acompañadas con salsa huancaína.

*Crispy "empanaditas", stuffed with our traditional "lomo saltado", served with huancaína sauce.*

## CAMARONES CROCANTES

Apanados en panko y servido sobre puré de papas, bañados en su salsa de maracuyá y acompañado de salsa criolla.

*Breaded shrimp served over mashed potatoes with passion fruit and creole sauce.*

## PAPA A LA HUANCAÍNA

Rodajas de papas chilotas, bañadas con la salsa huancaína a base de ají peruano

*"Chilotas" potatoes slices with huancaína sauce and peruvian chilli pepper.*

---

---

# PASTAS & RISOTTO

---

---

## RISOTTO CON MARISCOS

Cocido y fundido en mantequilla, crema de leche y queso parmesano con calamar, pulpo y camarón.  
*Risotto with melted butter, cream and parmesan cheese with squid, octopus and shrimp.*

## CENTOLLA DE PUNTA ARENAS

Spaghetti con centolla de Punta Arenas servido sobre una deliciosa salsa norteña y huancaína.  
¡ Un imperdible de la carta !  
*Spaghetti with king crab from Punta Arenas over delicious northern and huancaína sauce. ¡You have to taste it!*

## RISOTTO VEGETARIANO

Risotto primavera con verduras de la estación. / *Soft spring risotto with seasonal vegetables.*

## RAVIOLÉS DE LOMO SALTADO

Relleno con nuestro tradicional lomo saltado, servido con vegetales saltados y bañados en su propia salsa.  
*Stuffed with our traditional "lomo saltado", with sauteed vegetables and served in their own sauce.*

## TALLARÍN CON POLLO A LA HUANCAÍNA

Tallarín a la huancaína con pollo marinado en salsa teriyaki. / *Huancaína noodle with teriyaki chicken.*

---

---

# AL WOK

---

---

## LOMO SALTADO A LA CRIOLLA

Filete de vacuno salteado con cebolla, tomate y cebollín acompañado de arroz a la peruana y papas fritas.  
*Beef steak with onion, tomato and chives, served with peruvian rice and french fries.*

## TALLARÍN SALTADO

Spaghetti saltado con mariscos (pulpo, calamar y camarón), cebolla morada, tomate, cebollín y orégano, en su propia salsa.  
*Sauteed spaghetti with seafood (octopus, squid and shrimp), purple onion, tomato, chives and oregano.*  
De mariscos / *Seafood* · De filete / *Steak*

## ARROZ CHAUFA

Con frutos del mar (pulpo, calamar y camarón). / *With seafood (octopus, squid and shrimp).*

## POLLO SALTADO A LA CRIOLLA

Pechuga de pollo salteado con cebolla, tomate y cebollín, acompañado de arroz a la peruana y papas fritas.  
*Sauteed chicken breast with onion, tomato and chives, served with peruvian rice and french fries.*

## LOMO FINO SALTADO CON FIDEOS A LA HUANCAÍNA

Trozos de filete salteado con cebolla morada, tomate, cebollín y orégano, acompañado con fideos en su salsa huancaína.  
*Sauteed tenderloin with purple onion, tomato, oregano and chives served with huancaína spaghetti.*

---

---

# SOPAS

---

---

## CHUPE DE CAMARÓN

Creмосa sopa con camarones, acompañada de habas, choclo, papas, queso fresco y huevo pochado.  
*Creamy shrimp soup, served with broad beans, corn, potato, dry curd cottage cheese and poached egg.*

## PARIHUELA

Sopa marinera con camarones, pescado, calamar y pulpo. Revitalizante.  
*Seafood soup with shrimp, fish, squid and octopus. Revitalizing.*

## AGUADITO DE MARISCOS

Es una sopa deliciosa y nutritiva de la costa, especialmente de Piura en el norte de Perú. Afrodísíaco concentrado de pescado con mariscos, cilantro, papa, arroz, pimentón y arvejas con un toque de cerveza negra.  
*Delicious and healthy soup from the coast, specially from Piura in northern Peru. Concentrated fish aphrodisiac with seafood, coriander, potato, rice, pepper and peas with some black beer.*

---

---

# FONDOS

---

---

## ATÚN SELLADO A LA PLANCHA

Filete de atún sellado sobre puré de papas, espárragos, pimentón asado, bañado en salsa teriyaki.  
*Sealed tuna steak over mashed potatoes, asparagus, grilled pepper with teriyaki sauce.*

## PESCADO DEL DÍA A LO MACHO

Con tacu - tacu de frijol canario, salsa de frutos del Pacífico y su sarza criolla.  
*Served with beans "tacu - tacu", creole and seafood sauce.*

## ASADO DE TIRA

Braseado en su salsa de carne, acompañado de arroz verde a la norteña y su salsa criolla.  
*Roast strip with "a la norteña" green rice and creole sauce.*

## PLATEADA CON GNOCCHI A LA HUANCAÍNA

Plateada braseada al horno en su salsa, acompañada con gnocchi a la huancaína.  
*Skirt steak with huancaína gnocchi.*

## LOMO LISO CON GRATÍN DE PAPAS

Lomo liso, acompañado con gratín de papas cremosas y chimichurri.  
*Sirloin served with creamy gratin potatoes and "chimichurri".*

## CORDERO PATAGÓNICO

Garrón de cordero a la criolla, arroz con choclo y frijoles refritos.  
*Creole style lamb with rice, corn and refried beans.*

## SALMÓN QUINOTO

Filete de salmón con quinoto y mezcla de vegetales con salsa a la norteña.  
*Salmon steak with "quinoto" and vegetable mix with "norteña" sauce.*

## AJÍ DE GALLINA

Este es uno de los platos tradicionales del Perú, compuesto de pollo en su salsa de ají de gallina, nueces, aceituna morada y huevo. Montado sobre papas chilotas y acompañado de arroz a la peruana.  
*This is one of the peruvian traditional plate with chicken and "ají de gallina" sauce walnuts, purple olive and boiled egg. Over "chilotas" potatoes and served with peruvian rice.*

## ICA MAR Y TIERRA

Filete, pollo, camarones y calamar, montado sobre una base de tacu - tacu con vegetales salteados.  
*Beef steak, chicken, shrimp and squid over "tacu - tacu" with sauteed vegetables.*

## SALTADO DE TEMPORADA

Pescado del día con camarón, pulpo y calamar, acompañado de champiñones con un toque de ají panca, cítricos y toques de chifa, montado en un cremoso tacu - tacu.  
*Fresh fish with shrimp, octopus and squid, served with mushrooms with "ají panca", citruses and chifa over creamy "tacu - tacu".*

## SALMÓN THAI

Filete de salmón en salsa agridulce, aromatizado con cebollín y aceite de sésamo, acompañado con arroz blanco.  
*Salmon steak with sweet and sour sauce, chives and sesame oil, served with white rice.*

## LOMO MILANESA

Milanesa de lomo fino con tallarines verdes al pesto y su huevo frito decorado con salsa a la huancaína.  
*Thin loin milanese with pesto green pasta and fried egg with huancaína sauce.*

## PASIÓN DEL MAR

Salmón, atún y pescado del día sellados en la parrilla, montados sobre un puré de papas amarillas con toque de ají amarillo y perejil en su salsa de chicha morada.  
*Salmon tuna and fish of the day, grilled sealed, served over mashed yellow potatoes whit parsley sauce in "chicha morada".*

# POSTRES

## SUSPIRO LIMEÑO

Un clásico de Perú. / *Classic of Peru.*

## CREMA VOLTEADA

Delicioso flan de dos leches, naranja y vainilla en salsa de caramelo al jengibre. Acompañado del helado del día.  
*Orange and vanilla pudding with caramel ginger sauce. Served with ice cream of the day.*

## TARTA DE MARACUYÁ

Crocante galleta cubierta de una interesante crema de maracuyá, bañada en su propia salsa de maracuyá.  
*Crunchy cookie, filled with passion fruit cream and bathed with passion fruit sauce.*

## CUATRO LECHE

Bizcocho de vainilla bañado con dulce de leche y merengue al oporto.  
*Vanilla sponge cake with "dulce de leche" and oporto meringue.*

## CUATRO LECHE DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate bañado con dulce de leche y merengue al oporto.  
*Chocolate sponge cake with "dulce de leche" and oporto meringue.*

## DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Para degustar y compartir nuestra variedad de postres. / *To taste and share our variety of desserts.*

## TORTA DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate relleno con manjar. / *Chocolate cake stuffed with delicacy.*

## BELGIUM SOUFFLE

Suflé de chocolate belga, servido con helado de vainilla. / *Belgium chocolate souffle, served with vanilla ice cream.*

## CLÁSICOS PICARONES

En su miel de higo. / *In fig honey.*

## ARROZ CON LECHE

El clásico. / *The classic one.*

## COPA TRISABOR

Frutilla, chocolate y vainilla. / *Strawberry, chocolate and vanilla.*

# LIQUIDOS

## AGUAS

Agua Mawün 375 cc

Agua Mawün 750 cc

Agua Purificada 750 cc

## JUGOS

## LIMONADAS

Tradicional

Menta

Jengibre

Menta Jengibre

## BEBIDAS

Coca Cola

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

Sprite

Fanta

Inka Cola

Inka Cola Zero

Chicha Morada

Ginger Ale

Ginger Ale Light

Agua Tónica

## BEBIDAS CALIENTES

Americano

Espresso

Espresso Doble

Cortado Pequeño

Cortado Grande

Capuccino

Café Latte

Caramel Macchiato

Chocolate Caliente

Té De Hierbas



ica  
PERÚ FUSIÓN

PERÚ | FUSIÓN