

SOPAS

Chupe de camarones

\$10.100.-

Camarones, papa amarilla, choclo, queso, arroz y leche acompañada de un huevo escalfado

Chupe de pescado

\$11.300.-

Filete de pescado en trozos, papa amarilla, choclo, queso y leche acompañada de un huevo escalfado

Parihuela

\$10.900.-

Sopa a base de pescado, calamares, pulpitos, mejillones y especias

Dieta de pollo

\$7.900.-

Trozos de pechuga de pollo cocida con verduras, papa amarilla y fideos cabello de ángel

ENTRADAS APERITIVOS

Yucas fritas con salsa a la Huancaína \$7.500.-

Causa limeña rellena con Atún \$7.200.-

Puré de papas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, atún y mayonesa

Causa limeña rellena con camarones \$8.800.-

Puré de papas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, camarones y mayonesa

Causa limeña rellena de pollo en salsa huancaína \$7.900.-

Puré de papas con aceite de oliva, gotas de limón y un punto de ají amarillo relleno con palta, pollo y mayonesa bañado en salsa Huancaína

Ocopa \$7.800.-

Papas Cocidas bañadas en suave salsa de leche, galletas, maní, queso fresco y huacatay

Papas a la huancaína \$5.500.-

Papas cocidas bañadas con una salsa de leche, galletas, maní, queso fresco y un punto de ají amarillo

Leche de tigre \$7.200.-

Leche de pantera \$7.200.-

PESCADOS

Ceviche de pescado  **\$10.100.-**

Delicados trozos de pescados en cubos marinados en jugo de limón de pica y especias al mejor estilo peruano

Ceviche mixto **\$11.500.-**

Mixtura de mariscos y pescados previamente cocidos marinados en jugo de limón de pica, punto de ají, cebolla corte pluma y especias

Ceviche mixto especial **\$12.900.-**

Mixtura de mariscos y pescados previamente cocidos marinados en su jugo de limón de pica, punto de ají, cebolla corte pluma y especias acompañado con yuca y choclo peruano

Trio de ceviche (3 pax) **\$22.100.-**

Marisco de corvina y de salmón servidos con camote, choclo, cebolla morada y canchita

Pescado en salsa andina **\$10.500.-**

Filete de pescado relleno con alcachofas, queso fresco y espinacas, cocido al vapor y bañado en salsa de alcachofas acompañado con arroz con choclo

Pescado en salsa de camarones **\$11.300.-**

Filete de pescado a la plancha bañado con una suave y deliciosa salsa de colitas de camarones acompañados con arroz

PESCADOS

Pescado con salsa de ostiones y camarones **\$11.500.-**

Pescado a la plancha bañado con una deliciosa salsa de ostiones, camarones y un punto de vino blanco al romero, acompañado con arroz y choclo

Pescado con mariscos a la criolla **\$11.000.-**

Filete de pescado a la plancha bañado con una suave salsa de calamares, ostiones, pulpo, camarones un punto de ají y crema de leche al mejor estilo del chef, acompañado de arroz y choclo

Jalea mixta especial (3 pax) **\$22.000.-**

Contundentes y sabrosos trozos de pescado y mariscos fritos acompañado con sarza criolla, choclo peruano, yucas fritas y salsa tártara

1/2 Jalea mixta especial **\$14.100.-**

Chicharrón de pescado **\$10.100.-**

Trozos de pescado frito servidos con papas doradas y sarza criolla

Dúo marino **\$12.100.-**

Filete de corvina y salmón a la plancha, con un toque de coñac bañados en salsa de rocoto con panaché de verduras

Pescado a lo macho **\$12.900.-**

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa de mariscos al vino blanco con punto de ají, acompañado de arroz blanco

PESCADOS

Pescado a la chorrillana

\$10.200.-

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa a base de vino blanco, trozos de cebolla y tomate

Pescado al estilo encuentro del Chavín

\$10.800.-

Filete de pescado a la plancha bañado en una salsa a base de huacatay y cerveza, con guarnición de pimientos, champiñones y zapallitos italianos salteados

Sudado de pescado

\$10.500.-

Trozo de filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate, pimienta negra y especias en su caldo con guarnición de arroz blanco.

Salmón al estilo Chavín

\$10.100.-

Filete de salmón a la plancha bañado en salsa blanca con mariscos, champiñones y punto de vino blanco aromatizado al romero

Salmón oriental

\$10.200.-

Filete de salmón a la plancha con deliciosa salsa oriental, verduras salsa de soya y semillas de sésamo

MARISCOS

Camarones ecuatorianos al estilo del chef **\$11.100.-**

Camarones envueltos con filetitos de pollo a la plancha bañados con una deliciosa salsa oriental, acompañados con arroz con choclo a la crema

Chicharrón de calamar **\$10.800.-**

Aros de calamares fritos servidos con papas doradas y sarza criolla

Picante de mariscos **\$10.500.-**

Mixtura de mariscos cocidos en un guiso con crema caliente y un punto de ají, con guarnición de arroz blanco

Pescado en salsa de mariscos **\$10.000.-**

Filete de pescado a la plancha bañado con una suave salsa de mariscos con punto de crema y guarnición de arroz blanco

Tacu tacu con mariscos **\$11.800.-**

Mezcla de porotos y arroz a la sartén con salsa especial de mariscos

Cau cau de mariscos **\$10.500.-**

Guiso de mariscos con verduras y papas cocidas, aromatizado con hierba buena y palillo

Arroz con mariscos **\$10.800.-**

Arroz a las especias salteado con mariscos, guisantes y choclo desgranado

MARISCOS

Picante de camarones

\$11.100.-

Camarones cocidos en un guiso con crema caliente y un punto de ají con guarnición de arroz blanco

Tallarín saltado de mariscos

\$10.100.-

Fideos saltados con camarones, calamar y ostiones en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

Arroz chaufa de mariscos

\$10.900.-

Arroz a las especias orientales salteado con mixtura de mariscos en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes de dragón en salsa de soya

CARNES

Lomo saltado

\$10.800.-

Trozos de lomo liso salteado en cebolla, tomate y especias con acompañamiento de arroz y papas fritas

Pollo saltado

\$9.100.-

Trozos de Pollo salteado en cebolla, tomate y especias con acompañamiento de arroz y papas fritas

Tallarines saltados tres sabores

\$11.800.-

Fideos saltados con trozos de pollo, vacuno y camarones en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

Chicharrón de pollo

\$9.100.-

Filete de pollo fritos servidos con sarza criolla y papas fritas

Milanesa de carne

\$9.800.-

Filete de lomo liso apanado a la plancha + Papas fritas y ensaladas

Seco de vacuno

\$10.100.-

Trozos de vacuno a la cacerola con salsa a base de cerveza, cilantro y especias, servidos con frijoles y arroz

Lomo a lo macho

\$20.100.-

Al estilo Chavín, mar y tierra

CARNES

Pollo a la chiclayana

\$11.200.-

Pechuga de pollo rellena con espinacas, queso fresco y champiñones, acompañado de guarniciones de arroz verde al cilantro

Arroz chaufa de carne

\$10.800.-

Arroz a las especias orientales salteado con carne de vacuno en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes dragón en salsa de soya

Arroz chaufa con pollo

\$9.400.-

Arroz a las especias orientales salteado con trozos de pollo en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes de dragón en salsa de soya

Arroz chaufa 3 sabores

\$11.800.-

Arroz a las especias orientales salteado con pollo, vacuno y camarones en aceite de sésamo con cebollines, pimientos rojos y dientes de dragón en salsa de soya

Tallarines saltados con pollo

\$9.100.-

Fideos saltados con trozos de pollo en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

Tallarines a la huancaína

\$11.200.-

Deliciosa salsa a base de Ají Amarillo y queso fresco acompañado de Lomo Liso

CARNES

Tallarines saltados con carne

\$10.900.-

Fideos saltados con carne de vacuno en aceite de oliva, cebolla criolla, tomates, cebollines, dientes de dragón en salsa de soya y especias orientales

Tallarines salteados de verduras

\$8.300.-

Champiñones, Cebolla Morada, Zapallo italiano, Tomate y especias en base de Salsa de Ostiones y sillao

Tallarines saltados a la huancaína

\$10.900.-

Tallarines con salsa a la huancaína con trozos de lomo liso salteado en cebolla, tomate y especias

Ají de gallina

\$9.100.-

Pechuga de pollo deshilachada en crema de leche caliente con nueces y ají, acompañada con una porción de arroz blanco

Salpicón de pollo

\$7.300.-

Ensalada fría base de lechuga, tomate, zanahoria, papas cocidas, arvejas, trozos de pechuga de pollo, palta y vinagreta

Tacu tacu con lomo liso

\$10.500.-

Mezcla de porotos y arroz a la sartén, acompañada de filete de vacuno y huevos fritos montados

CARNES

Tacu tacu con lomo saltado

\$10.500.-

Mezcla de porotos y arroz a la sartén, acompañado de un saltado de trozos de lomo liso en cebolla, tomate y especias

Lomo liso al pisco peruano

\$11.900.-

Lomo liso a la plancha con especias bañada en salsa especial con pisco peruano y risotto verde

Lomo en salsa olivar

\$10.700.-

Lomo liso a la plancha con especias bañada en salsa de olivo acompañado con guarnición de arroz con choclo

Filete de vacuno en salsa de camarones y ostiones

\$11.500.-

Filete de vacuno a la plancha bañado con una salsa de camarones, ostiones y estragón acompañado con arroz y choclo

POLLOS A LAS BRASAS

1/4 Pollo

\$8.900.-

Papas fritas + ensaladas + ají y cremas

1/2 Pollo

\$10.900.-

Papas fritas + ensaladas + ají y cremas

1 Pollo

\$21.000.-

Papas fritas + ensaladas + ají y cremas

Salchipollo

\$6.800.-

1/8 Pollo + Papas fritas + vienesas + ensaladas + ají y cremas

Salchipapas

\$5.800.-

Papas Fritas + Vienesas + Ají + Cremas y Ensalada

Suprema de pollo

\$8.600.-

Filete de Pollo apanado a la plancha + Papas fritas + ensaladas

Pollo a la plancha

\$7.800.-

Agregado a elección (Arroz, papas fritas o ensalada)

GUARNICIONES



| | |
|--------------------------|-----------|
| Arroz blanco | \$2.000.- |
| Arroz con choclo peruano | \$3.000.- |
| Papas fritas chica | \$3.000.- |
| Papas fritas grandes | \$6.000.- |
| Papas salteadas | \$3.500.- |
| Cancha paccho | \$2.700.- |
| Camote cocido | \$2.700.- |
| Choclo peruano | \$3.200.- |
| Panaché de verduras | \$3.500.- |

POSTRES



| | |
|-----------------------|-----------|
| Suspiro limeño | \$5.600.- |
| Crema volteada | \$4.200.- |
| Copa helado 3 sabores | \$4.800.- |
| Copa helado simple | \$2.500.- |

BEBIDAS



| | |
|---|-----------|
| Inka kola 1500 cc. | \$4.000.- |
| Inka kola 500 cc. | \$2.500.- |
| Coca Cola 1 1/4 litro | \$3.000.- |
| Pepsi 1000 cc. | \$2.000.- |
| Coca Cola / Fanta / Sprite Lata/ Mineral / Néctar 350 cc. | \$2.000.- |
| Coca Cola / Fanta / Sprite 237cc. | \$1.300.- |

JUGOS NATURALES E INFUSIONES

| | |
|--|-----------|
| Chirimoya - Mango - Maracuyá - Papaya - Frutilla | |
| Menta Limón - Piña - Limonada (Según disponibilidad) | \$3.000.- |
| Nescafé - Té - Té de hierbas | \$1.000.- |

IMPORTANTE: Los precios mostrados a continuación son únicamente referenciales y pueden variar según la demanda de algunos productos. Considérelos solo como información orientativa.