

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 chorillana \$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 huancaina	\$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.