

**El pisco** es un aguardiente fruto de la fermentación de los caldos frescos de los mostos de uva cultivada en el Perú, en un microclima y condiciones medioambientales únicos en el mundo ideal para el cultivo de viñedos dedicados exclusivamente a la preparación tradicional de esta bebida peruana. Existen muchas variedades de pisco que gozan del reconocimiento mundial:



**PISCO PURO:** A base de una sola uva (*sepa*), este se divide en dos grupos:

A) *Aromáticas: Italia, Torontel, Albilla y Moscatel*

B) *No aromáticas: Quebranta, Mollar y Negra Corriente*

**MOSTO VERDE:** Proveniente de la destilación de los mostos incompletamente fermentados.

**ACHOLADO:** A base de dos o más uvas (*sepas*)

**CUATRO GALLOS SOUR CHILCANO BOTELLA SOUR**

Quebranta  
Italia  
Acholado  
Mosto verde

#### MACERADOS DE PISCO

- Hojas de coca
- Arándano
- Frutilla
- Maíz Morado
- Jengibre
- Naranja China
- Hierba Luisa
- Albahaca

SOUR

CHILCANO

#### APERITIVOS

LECHE DE TIGRE  
PISCO SOUR  
PISCO SOUR CATEDRAL  
PISCO SOUR VATICANO  
ALGARROBINA  
PISCO PUNCH  
LIMA TONIC  
MOJITO  
PIÑA COLADA  
DAIQUIRI (Sabores)  
TEQUILA MARGARITA  
CAIPIRINHA  
KIR ROYAL  
MARTINI  
MANHATTAN  
VAINA  
BLOODY MARY  
SANGRÍA LIMEÑA

#### BEBIDAS

BEBIDAS  
INKA COLA  
INKA COLA ZERO

#### CERVEZAS

CUSQUEÑA NEGRA  
CUSQUEÑA RUBIA  
AUSTRAL CALAFATE  
AUSTRAL LAGER  
KUNSTMANN TOROBAYO  
KUNSTMANN BOCK  
CORONA  
SOL  
STELLA ARTOIS  
HEINEKEN  
ROYAL GUARD  
MICHELADAS

#### JUGOS NATURALES

MARACUYÁ  
FRAMBUESA  
CHIRIMOYA  
LIMONADA MENTA  
LIMONADA JENGIBRE  
MANGO  
CHICHA MORADA



# Piqueos para comenzar

(para dos o tres personas)

## Jalea Mixta

CHICHARRÓN DE PESCADO Y MARISCOS,  
ACOMPAÑADO DE SALSA CRIOLLA Y YUCA DORADA.

## Lancha del Abuelo

- CEVICHE CLÁSICO
- TIRADITO AL CILANTRO
- CAUSA DE AVE
- PULPO AL OLIVO

## Trío de Ceviche

- CEVICHE OLAYA ( Pescado, camarón, champiñon, pepino, limón y aceite de oliva).
- CEVICHE MIXTO A LOS TRES AJÍES (Pescado y mariscos).
- CEVICHE DE ATÚN EN SALSA DE CILANTRO

## Piqueo Catamarán

- BROCHETAS DE AVE Y LOMO
  - LANGOSTINO AL PANKO
  - PULPITO GRILLADO
  - CALAMARES GRILLADOS
- ACOMPAÑADO CON PAPA DORADA , CHIMICHURRI CASERO Y AJÍ DE LA CASA.

## Chalana Cevichazo

- CHICHARRÓN DE PESCADO
  - CAMARONES AL AJILLO
  - BROCHETAS MIXTAS DE PESCADO Y CAMARÓN
- ACOMPAÑADO DE YUCA Y SALSA CRIOLLA.

## Trilogía de Pulpos

- PULPO DIJON
- PULPITO AL CILANTRO
- PULPO AL OLIVO LIMÓN



# Entradas

## CAUSA DE ATÚN

- Papa amarilla amasada y rellena de atún y palta.

## CAUSA DE PULPO AL OLIVAR

- Papa amarilla amasada y rellena de espinaca, pulpo y salsa de aceituna.

## CAUSA POPEYE

- Papa amarilla amasada y rellena de salmón, palta y salsa huacatay.

## PULPO AL OLIVO

- Láminas de pulpo aliñados con vino sauvignon blanco y aceite de oliva, servido en salsa de aceituna morada.

## PULPO DIJON

- Láminas de pulpo aliñados con limón, mostaza dijon y aceite de sésamo, acompañado de papa cocida y crocante de nori.

## CEVICHE A LO MERO MERO

- Cubos de pescado fresco, camarones, palta y choclo, aliñados con limón y cebolla morada.

## CEVICHE DE PESCADO

- Cubos de pescado fresco, aliñados con limón y cebolla morada, acompañado de choclo y camote.

## CEVICHE MIXTO

- Cubos de pescado y mix de mariscos frescos, aliñados con limón y cebolla morada, acompañado de choclo y camote.

## CEVICHE MIXTO AL AJÍ OLIVAR

- Cubos de pescado, calamar y pulpo, aliñados con ají amarillo, aceituna morada, palta y berros.

## CEVICHE AL CILANTRO

- Salmón, pescado y champiñones aliñados con limón de pica, salsa de cilantro, cebolla morada y crocantes de calamar, acompañado de choclo y camote.

## TIRADITO DE PESCADO CRIOLLO

- Láminas de pescado aliñadas con ají amarillo, limón y choclo.

## TIRADITO IMPERIAL

- Camarones, pescado y pulpo con salsa de crema de mariscos, palta y choclo.

## TIRADITO DE LA CASA

- Finas Láminas de pescado y camarones con salsa suave de huacatay, aromatizadas con sabor a pachamanca, acompañado de una chalaquita costeña.

## TIRADITO AL CILANTRO

- Finas láminas de atún y pulpo, aliñadas con salsa de cilantro y crocante de calamar.

## TIRADITO MISO

- Finas láminas de pescado, calamar, camarones, palta y tomate.

## Ensaladas

### ENSALADA SURTIDA

· Mix de lechugas, palta, palmito, brocoli, tomate y cebolla.

### ENSALADA MAR Y TIERRA

· Lechuga, palta, tomate, nueces, camarones, ave, berros, aliño de mayonesa, mostaza y queso parmesano.

### ENSALADA ORIENTAL

· Lechuga, zanahoria, espinaca, langostinos panko, palta, champiñones y aliño de la casa.

### ENSALADA DEL CIELO

· Mix de lechugas, salmón con aliño de la casa, nueces, manzana y apio.

## Platos del Mar

### PESCADO MARISQUERO

· Pescado a la plancha, servido con salsa de coral de camarón al vino blanco, crema de leche y mariscos, acompañado de arroz al cilantro.

REINETA CORVINA SALMÓN CONGRIO

### TRENZA MARINA

· Salmón y pescado en salsa emulsión de mantequilla, limón y alcaparras, acompañado de puré al merkén.

### CONGRIO CUATRO QUESOS CON PURÉ RÚSTICO Y ESPINACA

· Pescado a la plancha cubierto de salsa cuatro quesos acompañado de puré y espinaca.

### ENROLLADO DE LOS DIOSES

· Filete enrollado con pulpo, servido con salsa de ostras, champiñon y cebollín, acompañado de arroz chaufa.



### **PARIHUELA**

· Sopa clásica de mariscos a base de coral de camarón, chicha de jora y mariscos.

### **CHUPE DE MARISCOS**

· Deliciosa sopa cremosa con mariscos, arroz y crema de langosta.

### **SUDADO DE PESCADO ESPECIAL**

· Trozo de pescado sudado con concentrado de mariscos, chicha de jora, cebolla y tomate, acompañado de arroz blanco.

### **PICANTE DE MARISCOS**

· Mix de mariscos salteados con salsa de coral de camarón y papa, acompañado de arroz verde.

### **SALMÓN DEL PACÍFICO SUR**

· Salmón a la plancha con camarones, servido con salsa de vermut, crema de leche y verduras salteadas.

### **CORDON BLUE**

· Pescado relleno con jamón y queso con salsa de champiñón y risotto de zapallo.

### **PULPITO ASADO CON AJÍ PANCA ESPECIAL**

· Acompañado con yuca y perejil.

### **PULPITO GRILL CON PURÉ DE HABAS**

· Acompañado de chimichurri hecho a base de pimientos asados y queso fresco.

### **PULPO Y CECINA A LA LEÑA CON ARROZ MELOSO**

· Pulpito grillado con arroz y verdura salteada y reducción de vino cabernet sauvignon.

### **ATÚN AL ESTILO ORIENTAL**

· Atún grillado con mango chutney, camarones y verduras salteadas



## Platos de la tierra

### AJÍ DE GALLINA

- Suave crema de ají amarillo con trozos de ave, nueces y aliños peruanos, acompañado de arroz blanco.

### SECO DE CARNE

- Trozos de carne con salsa de cilantro, acompañado de arroz blanco y porotos clásicos o yuca.

### BROCHETAS DE POLLO AL CURRY

- Ricos trozos de pollo al curry en brochetas con delicioso arroz thai.

### FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑÓN

- Filete a la plancha con champiñón, flameado con vino merlot y crema de leche, acompañado con arroz.

### POLLO IMPERIAL

- Pollo relleno con queso, camarones, espinacas, salsa de estragón casero, acompañado de papas salteadas.

### FILETE EN SALSA DE PIMIENTA VERDE

- Filete a la plancha con con salsa de pimienta verde, acompañada de papa salteada, alcaparras y palmito.

### LOMO SALTADO

- Trozos de lomo salteados con salsa de soya, tomate y cebolla, acompañado de arroz y papas fritas.

### FILETE EN SALSA DE ROMERO CON PAPAS SALTEADAS, TOCINO Y CREMA

- Filete a la plancha con romero, reducción de salsa de carne, vino carmere, acompañado de papas salteadas con tocino y crema.



# Arroces y Pastas

## ARROZ CHAUFA DE FILETE

· Clásico arroz salteado con salsa de soya, cebollín y filete.

## ARROZ CON MARISCOS

· Mariscos salteados con vino blanco en su punto de coral de camarón y arroz.

## ARROZ CHAUFA TRES SABORES

· Clásico arroz salteado con salsa de soya, filete, ave y camarón.

## FETTUCCINE SALTADO DE FRUTOS DEL MAR

· Mariscos salteados con salsa de soya, vino blanco y fettuccini.

## FETTUCCINE SALTADO TRES SABORES

· Filete, ave y camarón salteados con salsa de soya, vino blanco y fettuccine.

## RISOTTO DE CAMARONES

· Arroz cremoso y camarones salteados en vino blanco.

## CANELONES EN PULPA DE JAIBA

· Rellenos con pulpa de jaiba y servidos con salsa de queso ricota.

## RISOTTO MAR Y TIERRA

· Arroz cremoso y salsa huancaína con filete salteado con camarones.

## Menú niños

POLLO AL PANKO CON PAPAS FRITAS

PESCADO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS

FILETE DE VACUNO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS

## Guarniciones

ARROZ BLANCO  
VERDURAS SALTEADAS  
ENSALADA MIXTA  
CAMOTE  
CHOCLO  
PAPAS FRITAS  
PURÉ DE PAPA  
ESPINACAS A LA CREMA  
YUCA FRITA  
CHAMPIÑONES SALTEADOS



## Nuestros Postres

ENSALADA DE FRUTA CLÁSICA

PAPAYA AL JUGO

CREMA VOLTEADA

PIE DE MARACUYÁ

TORTA TRES LECHE

TORTA DE CHOCOLATE

CREPS RELLENOS CON MANJAR Y HELADO

SUSPIRO LIMEÑO

HELADOS DE LA CASA

MOUSSE DE ALGARROBINA

PERFECT TRES SABORES (MANGO · PIÑA · FRAMBUESA)

DEGUSTACIÓN POSTRE MÁS POSTRE

PRESENTACIÓN DE CINCO POSTRES: SUSPIRO LIMEÑO,  
PERFECT TRES SABORES, CREMA VOLTEADA, TORTA TRES LECHE  
Y PIE DE MARACUYÁ.



## Café e Infusiones

INFUSIONES

CAFÉ ESPRESSO

CAFÉ CORTADO

