

ENTRADAS

CEBICHE TÍPICO Trozos de tilapia en leche de tigre, cilantro, ají, limón y cebolla.	\$32.500
CEBICHE MIXTO Pescado, camarón, pulpo y calamar bañados en leche de tigre.	\$40.000
SOPA WANTAN Consomé de pollo, col, trozos de pollo, cerdo y wantanes.	\$24.500
CHUPE Bisque de camarones con queso campesino, habas, arroz y huevo de codorniz.	\$24.500
TEQUEÑOS Rellenos de queso, acompañados de guacamole.	\$21.500
CAUSA LIMEÑA De pollo, con cebolla blanca, zumo de limón y mayonesa.	\$19.000
PULPO AL OLIVO Acebichado y bañado en mayonesa de aceitunas moradas.	\$30.000
SÁNGUCHE Panceta de cerdo cocida al estilo peruano, con camote frito, salsa criolla y pan francés artesanal. Acompañado de papas a la francesa.	\$21.500

FUERTES

LOMO SALTADO Con cebolla roja, tomate, salsa soya, vinagre balsámico y papas a la francesa salteados al wok y flambeados.	\$37.000
POLLO SALTADO Con champiñones, cebolla blanca y papas a la francesa acompañados de arroz blanco.	\$32.500
CHAUFA DE POLLO Y CERDO Arroz y verduras ahumadas al wok con salsa soya y cebollín.	\$30.500
CHAUFA DE MARISCOS Arroz salteado al wok con verduras y salsa soya.	\$35.000
ARROZ CON MARISCOS Arroz salteado con achiote y bañado en salsa de mariscos con pulpo, calamar, camarón y sarza criolla.	\$35.000
ARROZ CALDOSO CON LANGOSTA Mariscos aderezados en salsa de camarón y achiote cola de langosta a la parrilla y sarza criolla.	\$51.500
PICANTE DE MARISCOS Pulpo, calamar y camarón, sobre pescado a la plancha bañados en salsa de camarón y queso parmesano.	\$38.000
AJÍ DE GALLINA Pechuga de pollo con ají amarillo, queso campesino y pecanas, acompañado de papas doradas.	\$35.000
LINGUINI FRUTOS DE MAR En cremosa salsa de rocoto y mariscos a la parrilla, ligeramente picante.	\$34.500
PESCADO A LA CHORRILLANA Pescado blanco a la plancha, puré de papa criolla y salsa chorrillana a base de suave ají amarillo, cebolla, tomate, arveja y cilantro.	\$39.500
PESCADO A LO MACHO Pescado blanco a la plancha, puré de papa criolla con camarones en salsa a base de coral de camarones y toques de cilantro.	\$43.500

OSSOBUCO DE TERNERA Cocido a fuego lento en aderezo peruano a base de vino tinto y ligero ají panca peruano, acompañado de cremoso arroz al ají amarillo, mazorca y cilantro.	\$37.000
COCHINILLO Confitado en su propia grasa durante 12 horas, acompañado de puré de papa criolla con toques de rocoto y sarza criolla.	\$60.500
MAC AND CHEESE CON LANGOSTINO Langostinos, macarrones y salsa queso cheddar.	\$42.500

MENÚ INFANTIL

MAC AND CHEESE Macarrones y salsa queso cheddar.	\$15.500
CHICHARRÓN DE PESCADO Crocantes trozos de pescado fritos acompañados de mac and cheese o papas a la francesa.	\$21.000
BABY BEEF Lomo de res a la parrilla acompañado de mac and cheese o papas a la francesa.	\$25.500
POLLO A LA PLANCHA Pechuga de pollo a la plancha acompañada de mac and cheese o papas a la francesa.	\$21.000

PROPUESTA FAMILIAR 14 INKAS

(3 PERSONAS)		(4 PERSONAS)
ENTRADAS \$150.000		ENTRADAS \$172.000
Cebiche mixto		Cebiche típico
Chupe de camarones		Tequeños
		Causa limeña
PLATOS FUERTES		PLATOS FUERTES
Pescado a la Chorrillana		2 Chaufa de pollo y cerdo
Pollo Saltado		2 Lomo Saltado
Ají de Gallina		
POSTRES		POSTRE
Suspiro Limeño		2 Suspiro Limeño
Tiramisú		

PROPUESTA FAMILIAR 14 INKAS

	(5 PERSONAS)
ENTRADAS	POSTRES \$250.000
2 Cebiche Clásico	Suspiro Limeño
2 Causa limeña	Tiramisú
PLATOS FUERTES	Cheesecake de mora
2 Ossobuco era	Mousse de chocolate
1 Raviolos de Langostino	
1 Lomo Saltado	
1 Cochinitillo	

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO Base de manjar de yemas, merengue italiano de oporto y canela en polvo.	\$11.500
TIRAMISÚ Bizcocho embebido con sirup de café y mousse de queso mascarpone.	\$10.000
CHEESECAKE DE MORA Mousse de queso crema con mermelada de mora y crocante de cheesecake.	\$10.000
MOUSSE DE CHOCOLATE Mousse de cacao al 65% con topping crocante de galleta de chocolate.	\$10.000
4 POSTRES Suspiro limeño, tiramisú, cheesecake de mora y mousse de chocolate.	\$30.000

BEBIDAS

CLUB COLOMBIA	\$7.000
AGUA NACIMIENTO	\$4.000
AGUA SIERRA FRÍA (GAS)	\$3.500
COCA COLA ORIGINAL	\$3.500
COCA COLA ZERO	\$3.500
TÉ HATSU	\$3.500
LIMONADA DE COCO	\$6.000
JUGOS NATURALES (10 onz)	
Jugo Guanabana	\$5.000
Jugo Lulo	\$5.000
Jugo Mango	\$5.000
Jugo Maracuyá	\$5.000
Jugo Mora	\$5.000
Pide tu jugo en leche por \$500 adicionales.	