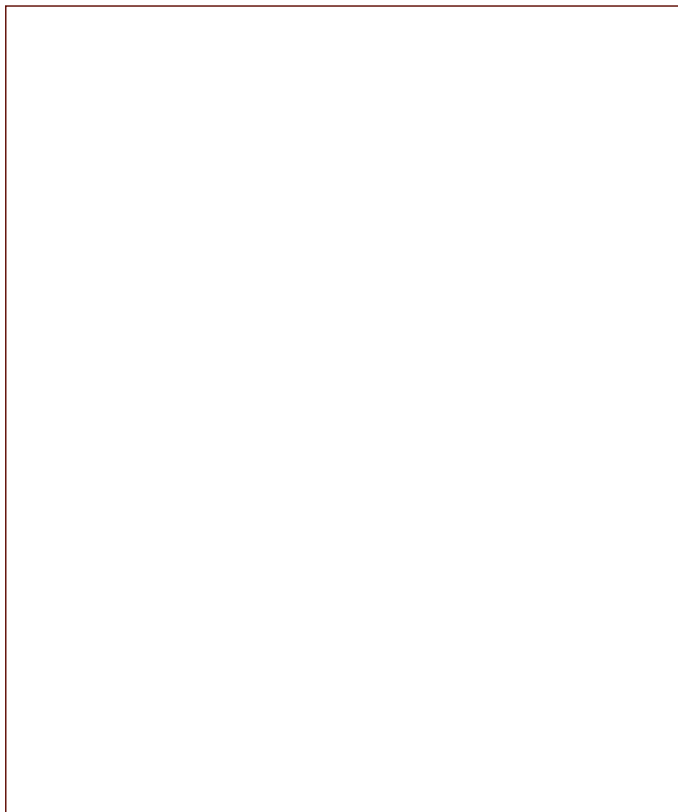




*Roberto Cuadra*  
COCINA PERUANA



RECOMENDACION  
DE  
*Roberto Cuadra*



La buena cocina es un arte y requiere pasión, tiempo y dedicación. En nuestra propuesta buscamos satisfacer una amplia variedad de gustos y formas de comer. Si lo hacemos esperar es para servirle mejor.

En nuestro menú encontrará platos de la Gran Cocina Peruana: criollos, fusión, contemporáneos y de autor. Seleccionamos cuidadosamente los productos con los que trabajamos; algunos son de temporada y sujetos a disponibilidad, pero siempre tendremos algo nuevo que ofrecerle.

¡Buen Provecho!

— RC —

# VINOS

---

## VINOS BLANCOS

Caldora, Pinot Grigio, 2019	38.00
Zonin, Pinot Grigio, 2019	44.00
Trapiche Reserva, Chardonnay, 2019	40.00
Substance, Chardonnay, Whashington State, 2019	76.00
Beringer Founders Estate, Sauvignon Blanc, 2019	38.00
Del Alma, Luigi Bosca, White Blend, 2018	55.00

## VINOS ROSADOS

Calvet, Rosé D'Anjou, 2020	36.00
----------------------------	-------

## ESPUMANTES

Freixenet, Carta Nevada	38.00
Zonin, Prosecco DOC	38.00

## VINOS TINTOS

Chateau Ste Michelle, Cabernet Sauvignon 2018	60.00
Substance, Cabernet Sauvignon, Whashington State, 2019	76.00
Trapiche Broquel, Cabernet Sauvignon, 2017	44.00
Santa Helena, Gran Reserva, Merlot, 2019	40.00
Fantinel, Merlot, 2020	56.00
Beringer Founders Estate, Merlot, 2018	44.00
La Linda, Malbec, 2021	40.00
Viña La Rosa, La Capitana, Carmenère, 2019	52.00
Luigi Bosca, Malbec, 2019	64.00
De Sangre, Luigi Bosca, Red Blend, 2019	78.00
Beringer Founders Estate, Pinot Noir, 2019	44.00
Baron Philippe de Rothschild, Pinot Noir, 2019	64.00
Luigi Bosca, Pinot Noir, 2020	64.00
Viña Pomal, Crianza, Rioja, 2016	48.00
Protos, Roble, Ribera del Duero, 2020	52.00
Valduero, Tierra Alta, Ribera del Duero, 2018	90.00
Zonin, Montepulciano D'Abruzzo, 2020	40.00
Castello di Albola, Chianti Classico, 2018	48.00

NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.

# BEBIDAS FRIAS

---

<b>Agua</b>	1.50
<b>San Pellegrino 500 ml</b>	3.75
<b>Aqua Panna 1Lt</b>	4.50
<b>Gaseosas</b>	2.00
<b>Frozen de Frutas</b> Piña/Limón/Naranja/Fresa/Maracuyá	4.00
<b>Refresco</b> Limón/Naranja/Maracuyá	2.35
Con soda	2.75
Con Chía	2.75
<b>La Cítrica</b> San Pellegrino, Limón, Naranja y Hierbabuena	3.50
<b>La Chica Fresa</b> San Pellegrino, Fresas, Arándanos y Moras	4.00
<b>La Poderosa</b> San Pellegrino, Piña, Jengibre y Canela	3.50

# CERVEZAS

---

<b>Nacionales</b> Suprema, Pilsener, Golden	2.75
<b>Cadejo</b> Wapa, Roja, La Mera Belga	4.00
<b>Importadas</b> Stella Artois, Heineken, Corona, Miller Draft, Michelob Ultra	4.50
<b>Mix de Michelada</b>	0.75

# PISCOS

---

<b>Pisco Sour</b> Pisco + limón + azúcar	8.50
<b>Maracuyá Sour</b> Pisco + maracuyá + azúcar	8.50
<b>Pisco Sunrise</b> Pisco + Cointreau + naranja + granadina	10.00
<b>Capitán</b> Pisco + Vermouth tinto	9.00
<b>Chilcano</b> Pisco + Ginger Ale + limón + amargo de angostura	10.00
<b>Pisco Mule</b> Pisco + Ginger Beer + limón	10.00
<b>Pisco Tonic</b> Pisco + Agua Tónica + limón	10.00

# PIQUEOS

---

Nota: Por ser varias preparaciones nos puede llevar más tiempo  
Para 4 personas

<b>MARINO FRIO</b>	34.00
Ceviche de Curvina, Tiradito al Ají Amarillo, Pulpo al Olivo, Causa Rellena de Camarones	
<b>MARINO CALIENTE</b>	36.00
Camarón Anticuchado, Pulpo Anticuchado, Chicharrón de Calamar, Chicharrón de Curvina	
<b>TIRADITOS</b>	30.00
Tiradito tradicional, al Ají Amarillo, al Rocoto, al Maracuyá	

# CEVICHE

---

Recomendamos usar cuchara

<b>CURVINA</b>	10.50
Siempre fresco y a la manera más ortodoxa. Curvina, limón, ají, cebolla y cilantro.	
<b>MIXTO</b>	12.50
Curvina, calamar y camarones con limón, ají, cebolla y cilantro	
<b>DE MERCADO</b>	14.00
Pesca del día con camarones en una deliciosa. Leche de tigre de rocoto y crocante chicharrón de pota. Tostadas de plátano y tropezones de aguacate	
<b>PLAYA TUMBES</b>	12.50
Pesca del día en clásica Leche de tigre norteña con Ají Limo y sus deliciosas tortitas de choclo	
<b>COMBINADO</b>	14.00
Pesca del día en leche de tigre al ají amarillo y crocante chicharrón de pota.	

# TIRADITOS

---

<b>TRADICIONAL</b>	10.00
Pesca del día al limón con un toque de ají amarillo	
<b>AJÍ AMARILLO</b>	12.50
El pescado marinado en una leche de tigre de ají amarillo	
<b>PITUCO</b>	12.50
Pesca del día en una generosa Leche de tigre al Parmesano, alcaparras, aguacate, Ají Limo y aceite de olivo	
<b>ROCOTO</b>	12.50
Incorporamos todo el sabor del Rocoto con un picor moderado en una cremosa leche de tigre	
<b>PLAYA CABALLEROS</b>	14.00
Tiradito al Rocoto con Pulpo. Tostones	
<b>MARACUYÁ</b>	11.00
Sustituimos el limón por el maracuyá. Un poco más dulce, pero delicioso	

# CAUSAS

Todos decorados con huevo de codorniz, tomate y aceitunas  
Papa amasada con ají amarillo y limón

<b>POLLO</b> Ensaladilla de pollo con cebolla, apio, perejil, mayonesa y aguacate.	8.00
<b>ATUN</b> En su versión más casera con ensaladilla de atún de lata con cebolla, apio, perejil, mayonesa y aguacate	8.00
<b>CAMARONES</b> Camaroncillos al vapor en una suave mayonesa casera y aguacate	11.00

# COCTELES

<b>COCTEL DE CAMARONES DE LA CASA</b> En una cremosa base de aguacate con yogurt al comino las colitas de camarones se mezclan con cebolla, tomate, aceitunas, perejil con aceite de oliva y limón	14.00
<b>COCTEL DE CAMARONES EN SALSA ROSADA</b> Colitas de camarones con cebolla, tomate, aceitunas, albahaca, palmito con aceite de oliva y limón, con salsa rosada y aguacate	14.00
<b>COCTEL DE PULPO</b> Pulpo, palmito, aceitunas, albahaca, tomate, cebolla morada, limón y aceite de oliva	15.00
<b>PULPO AL OLIVO</b> Salsa de mayonesa con Aceitunas de Botija (peruana), nueces y parmesano. Pulpo con un toque de limón y aceite de oliva.	15.00

# ENSALADAS

<b>TABUHLE DE QUINUA</b> Quinoa graneada, tomate, cebolla, apio, perejil y hierbabuena. Limón y olivo	8.50
<b>PAPAS A LA HUANCAÍNA</b> Papas sancochadas bañadas con la clásica salsa de ají amarillo con queso fresco	8.50
<b>ENSALADA DE LA CASA</b> Lechugas, Tomate, Zanahoria, Aceitunas, Palmito Aguacate, Pechuga de Pollo	8.50

# ENTRADAS CALIENTES

<b>TOSTONES NICARAGÜENSES</b> Plátano verde, queso frito, costillas ahumadas fritas y cebolla encurtida	8.50
<b>ANTICUCHOS DE LOMO</b> Con ají panka, pimentón, orégano, ajo asado, vinagre, pimienta y hierba buena	8.00
<b>CONCHITAS A LA PARMESANA</b> Scallops (conchas de abanico) gratinadas con queso parmesano con un toque de crema y vino blanco	15.00
<b>LOS CHICHARRONES</b> Fritos, crocantes por fuera y tiernos por dentro. Acompañados de tostadas de plátano, Yuca frita, salsa criolla de cebollas y tártara	
<b>PESCADO</b> 8.50 <b>CALAMAR</b> 10.50 <b>MIXTO</b> 12.50	

# SOPAS

---

<b>CHUPE DE CAMARONES</b> Delicioso caldo de camarones con ají mirasol, con arroz, papa, queso fresco, huevo y leche	16.00
<b>PARIHUELA</b> Mariscada tradicional de los pescadores con pescado, mejillones, camarones y calamar	16.00

# PLANCHAS

---

<b>PLANCHA DE PULPO ANTICUCHADO</b> Pulpo con el aderezo tradicional de los anticuchos peruanos	29.00
<b>PLANCHA DE MARISCOS ANTICUCHADOS</b> Camarones, calamares, pulpo y pescado con el aderezo tradicional de los anticuchos peruanos	24.00
<b>PLANCHA DE MARISCOS AL AJO</b> Camarones, calamares, pulpo y pescado con aceite de oliva y ajo frito	24.00

# MARISCOS

---

<b>CALAMARES RELLENOS 30MIN</b> Rechonchos cefalópodos asados a la parrilla reellenos de camarones, champiñones, pimiento, arroz y mozzarella sobre una cama de vegetales al wok y salsa de anchoas en crema y vino blanco	24.00
<b>SALTADO DE MARISCOS</b> Salteados al estilo oriental con cebolla, tomate, cilantro y salsa soya. Con papas fritas y arroz.	24.00
<b>GRATINADO DE MARISCOS</b> Nuestro plato estrella. Mezcla de mariscos en salsa de vino blanco, quesos, ajíes hechos al horno.	24.00
<b>CAMARONES Y CHAMPIÑONES AL AJO Y ROMERO</b> Cocidos a fuego lento en sus propios jugos con aceite de oliva, mantequilla y vino blanco	22.50
<b>CAMARONES EN SU SALSA</b> Camarones en salsa de fondo de camarón y crema, acompañado de arroz con tinta de calamar	24.00



Disfruta el delicioso MENU  
desde la comodidad de tu casa!!

# ARROCES

---

<b>ARROZ CON MARISCOS LIMEÑO</b>	18.50
Clásico, cocido en un concentrado de mariscos, aderezo criollo de tomates, pimiento, arverjitas y queso parmesano. Salsa Criolla de cebollas	
<b>CHAUFA DE MARISCOS</b>	18.50
Arroz frito con sabores orientales y sazón criolla con mariscos, jengibre, pimientos, cebollines, tortilla de huevo, salsa soya y aceite de ajonjolí.	
<b>RISOTTO DE LOMO SALTADO (30 MIN)</b>	26.00
El lomo al wok y el risotto con paciencia, pero terminado con los jugos del saltado	
<b>RISOTTO NEGRO (30 MIN)</b>	26.00
Risotto con calamares en su tinta	
<b>RISOTTO A LA HUACAINA Y CURVINA CON QUINUA (30 MIN)</b>	26.00
Risotto con la clásica salsa de ají amarillo con queso y leche evaporada y un filete de curvina con quinua roja	

# PESCADOS

---

<b>ROBALO CON VEGETALES</b>	18.50
Filete a la plancha y vegetales salteados al wok, aceite de hierbas y balsámico reducido	
<b>CURVINA A LA VERONICA</b>	19.50
Nuestra celebrada salsa de uvas verdes, Chardonnay y crema. Puré de papa	
<b>ROBALO EN SALSA DE CAMARON</b>	22.50
Camaroncillos salteados en una rica salsa de camarones sobre el filete a la plancha.	
<b>CURVINA A LO MACHO</b>	24.00
Curvina a la plancha con salsa picante de mariscos. Arroz negro	
<b>ROBALO A LA TIGRESA</b>	22.50
Filete a la plancha con una rica Leche de Tigre al Ají Amarillo con mantequilla caliente. Papas al hilo y elotitos tiernos	
<b>SALMON EN TOMATES CONFITADOS</b>	24.00
Filete de salmón cocido en una salsa a base de tomates confitados, coronado con crocantes de puerro y acompañado de marmahón.	

NOTA: Al total de su consumo se le sumará el 10% de propina.



# CARNES

---

<b>LOMO SALTADO</b>	21.00
Con influencia oriental, pero todoun icono de la cocina criolla peruana. Lomo de aguja salteado al wok con tomate, cebolla y cilantrocon salsa soya. Arroz y papas fritas	
<b>SALTADO DE LA CASA</b>	24.00
Lomo y camarones, con fondo de camarones y salsa de ostión. Arroz y papas fritas	
<b>LOMO A LO MACHO</b>	24.00
Salsa picante de mariscos con rocoto sobre el lomo de aguja, arroz con tinta de calamar para acompañar	
<b>LOMO CON DURMIENTES</b>	24.00
Camarones al ajillo con jerez reposan plácidamente sobre el lomo de aguja y cubos de papas fritas. Crocantes de aros de cebolla	
<b>LOMO AL AJO</b>	21.00
Churrasco de lomo con agli olio. Papas fritas y vegetales salteados	
<b>LOMO SOUBISSE</b>	24.00
Abundantes cebollas caramelizadas y queso gruyere cubren el lomo y se gratinan en el horno.	
<b>LOMO A LAS CUATRO PIMIENTAS</b>	21.00
Salsa de pimientos, crema y vino blanco. Uno de los clásicos de nuestra carta	
<b>LECHON HORNEADO</b>	21.00
Cerdito lechal de 21 días hecho al horno, con su salsa de jugos de cocción con mucho ajo. Camote frito y salsa criolla de cebollas	
<b>POLLO SALTADO</b>	15.50
Pechugas de pollo salteadas al wok con nuestra rica salsa de saltados, cebollas, tomates y cilantro. Papas fritas y arroz	
<b>AJI DE GALLINA</b>	16.00
Otro ícono de la cocina criolla. Gallina joven e inmadura desmenuzadaen un cremoso guiso de ajés, nueces, leche, pan y queso parmesano	

# POSTRES

---

**SUSPIRO LIMEÑO** 6.00  
Tradicional dulce de olla. Dulce de leche casero espesado con yemas y coronado con merengue de vino dulce.

Canela en polvo  
**Shot de 3 onzas**  
3.00

**ALFAJOR** 5.00  
Suaves galletas de maicena y harina rellenas de dulce de leche.  
Azúcar en polvo y sorbete de vainilla

**BANANA FOSTER** 5.00  
Bananos salteados en mantequilla, caramelizados a la canela y flambeados con ron. Sorbete de vainilla

**MOUSSE DE MARACUYÁ** 5.50  
Base de galleta. Mousse de crema con jugo de maracuyá. Salsa de fresas

