

Aperitivos

<i>Pisco Sour Tabernero</i>	\$4,700
<i>Pisco sour Tabernero Catedral</i>	\$8,500
<i>Pisco sour tabernero vaticano</i>	\$9,950
<i>Macerado Sour Tabernero</i>	\$6,950
<i>Macerado Sour Tabernero Cat.</i>	\$9,950
<i>Macerado sour vaticano</i>	\$11,000
<i>Vodka Sour</i>	\$5,400
<i>Mango Sour</i>	\$5,800
<i>Chardonnay Sour</i>	\$5,400
<i>Maracuyá Sour</i>	\$4,800
<i>Whisky Sour</i>	\$6,500
<i>Tequila Margarita</i>	\$5,600
<i>Tequila Margarita Blue</i>	\$5,900
<i>Martini</i>	\$5,900
<i>Martini Dry</i>	\$5,400
<i>Vaina</i>	\$5,900
<i>Manhattan</i>	\$5,400
<i>Amor Campeche</i>	\$6.500
<i>Kir Royal</i>	\$5,500
<i>Tex mex</i>	\$6.500
<i>Mhiski Ross</i>	\$6.500
<i>Pasión Andina</i>	\$6.900
<i>Rosa negra</i>	\$6.500
<i>Piña Colada</i>	\$5,700
<i>Algarrobina</i>	\$5,700
<i>Sangría</i>	\$5,700
<i>Mojito</i>	\$5,400
<i>Mojito sabores</i>	\$5,800
<i>Caipiriña</i>	\$5,500
<i>Aperol</i>	\$5,500
<i>Ramazoti</i>	\$5,500
<i>Chilcano de pisco</i>	\$5,500
<i>Caipiriña sabores</i>	\$5,800
<i>Daiki sabores</i>	\$ 5,400

Bebidas

<i>Canadá Dray</i>	\$2,200
--------------------	---------

<i>Agua sin gas y con gas</i>	\$2,200
<i>Néctar, Fanta</i>	\$2,200
<i>Sprite</i>	\$2,200
<i>Coca cola, cero</i>	\$2,200
<i>Inca Kola</i>	\$3,900

Cervezas

<i>Calafate</i>	\$3,900
<i>Royal</i>	\$3,900
<i>Kunstmann miel</i>	\$3,900
<i>Kunstmann Toro Bayo</i>	\$3,900
<i>Heineken Sin alcohol</i>	\$3,900
<i>Heineken</i>	\$3,900
<i>Cusqueña Negra</i>	\$3,900
<i>Corona</i>	\$3,900
<i>Cusqueña rubia</i>	\$3,900
<i>Austral lager</i>	\$3,900

Jugos

<i>Maracuyá</i>	\$4,500
<i>Mango</i>	\$4.800
<i>Frutilla</i>	\$4,800
<i>Piña</i>	\$4,800
<i>Frambuesa</i>	\$4,800
<i>Chicha morada</i>	\$4.800

limonadas

<i>Limonada tradicional</i>	\$3,900
<i>Limonada menta jengibre</i>	\$3,950

Entradas Frias

Ceviche Salmon \$13,950

*Trozos de salmón, marinadas en leche de tigre.
Crocante cebolla morada, choclo y camote.*

Carpaccio de salmón \$13,950

*Finas láminas de salmón marinada con oliva con toques de limón,
alcaparras y palta.*

Ceviche especial \$14,950

*Trozos de salmón, atún y camarones, limón, cebolla, marinado con
leche de tigre y acompañado de choclo y camote.*

Tiradito místico \$14,950

*Atún cortado en finas laminas marinado en leche de tigre y con
acompañamiento de chicharrón de calamar.*

Ceviche Mi Perú \$13,950

*Mariscos y pescado seleccionados marinado en nuestra exclusiva
receta leche de tigre. Acompañado de choclo y camote.*

Ceviche de camarón \$14,850

*camarón ecuatoriano, marinado con leche de tigre y crujiente de
cebolla morada. Acompañado de camote y choclo.*

Ceviche de atún \$14,850

*Trozos de atún en cubos con gustos frescos, cebolla, en la preparación
está el secreto nuestro, Acompañado de camote y choclo*

Pulpo al olivar norteño \$13,950

*Finas láminas de tierno pulpito marinada en oliva, Sauvignon blanc y
acompañado de sedosa salsa de aceitunas.*

Causa de camarones \$13,950

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y
rellena con camarones acompañado de palta natural y salsa golf.*

Causa de pollo \$10,950

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y
rellena con pollo acompañado de palta natural y bañado con salsa
huancaína.*

Tartar de atún \$14,950

Es preparada con tomates, cebolla, palta con atún cortados en cubos, marinados en una exquisita salsa preparada por el chef.

Tartar de Salmón \$13,950

Es preparada con tomates, cebolla, palta con salmón cortados en cubos, marinados en una exquisita salsa preparada por el chef.

Ceviche Mexicano \$13,950

Ceviche mixto de mariscos y pescado marinada en leche de tigre con palta y tomate.

Leche de tigre \$6,950

Concentrado del ceviche, con cortes de cebolla y mariscos.

Entradas Calientes

Chicharrón de pollo \$12,950

Cortado en trozos y marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de salsa tártara y papas fritas

Chicharrón de camarones \$13.950

Camarones ecuatorianos marinado a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de papas fritas

Chicharrón de pescado \$11.950

Trozos de pescado marinados a nuestro estilo, apanado frito y acompañado de papas fritas.

Jalea mixta \$13,950

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela y acompañado de zarza criolla.

Surtido de Empanadas Criollas \$9,950

Empanaditas rellenas de lomo saltado y ají de gallina

Empanada camarón queso 11500

Empanaditas relleno de queso y camarón imperdible

Machas a la parmesana \$14,950

Machas gratinadas en salsa blanca con vino blanco.

Ensaladas

Ensalada de quinua \$11,350

Papa cocida con palta, espinaca con camarones salteados y tomate.

Ensalada Doña Santy \$8,550

Ensalada de lechuga, tomate, pepino, pollo a la plancha desmenuzado, champiñones salteados y zanahoria.

Ensalada Mixta \$7,650

Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, palta, brócoli y palmito.

Picoteos para compartir

Piqueo Frio Perú andino \$23,550

Ceviche mixto, coctel de camarones, tiradito de Salmon, pulpo al olivar y causa de pollo.

Piqueo caliente Perú andino \$23,150

Brochetas de pollo, chicharrón de pescado, chicharrón de pollo, yucas fritas y empanadas de ají de gallina.

Picoteo del Rey \$15,950

Papas fritas, carne de vacuno, pollo y longanizas acompañado con salsa golf y tártara.

Papas al mushroom \$ 10,500

Papas fritas en salsa de champiñones con queso, acompañado de salsa golf y tártara.

Platos de fondos criollos

Saltado Mi Perú andino \$14,950

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz criollo.

Lomo saltado \$13,950

Salteados al wok sazonados con salsa de soya con tomate cebollas, acompañado con papas fritas y arroz.

Filete tres sensaciones \$ 13,950

A la plancha flambeado con cremosa salsa de pimienta y sobre cama de fettuccini a la huancaína.

Fettuccini saltado \$13,950

Filete, pollo y camarones, tomate, cebolla y Fettuccini salteados al wok con salsa de soya.

Filete al estilo Andino \$13,9500

A la plancha, cubierto con camarones, ostiones aromatizados con huacatay y acompañado de verduras salteadas.

Milanesa al Pesto \$ 13,950

Filete de res apanado sobre fettuccini en crema de espinaca, albahaca y quesos.

Filete Novo andino \$13,950

A la plancha envuelto en tocino, choclo y romero a la mantequilla. Acompañado de puré de espinaca.

Filete don Héctor \$13,950

Filete de res a la plancha cubierto con carne de jaiba en su salsa acompañado risotto y verduras

Filete o Pollo a lo pobre \$13,950

A la plancha y acompañado de papas, huevo y vienesa.

Filete a lo macho \$13,950

A la plancha y cubierta con salsa de mariscos, acompañado de arroz criollo.

Ají de gallina \$11,550

Tradicional representación limeña; pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y pecanas, acompañado de arroz criollo.

Arroz chaufa \$ 13,350

Camarones, filete, pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya.

Ravioles con osobuco \$17,600

Ravioles rellenos de carne con un acompañamiento de osobuco de res.

Ravioles de ají de gallina \$12,950

Ravioles rellenos de queso y acompañado de un tradicional de ají de gallina.

Tacu tacu de mariscos \$14,950

Envuelto de frejoles con arroz y acompañado de una salsa de mariscos.

Milanesa apanado con fettuccini a la huancaína \$13,950

Filete apanado en panco con queso parmesano y acompañado de fettuccini a la huancaína.

Nuestro Mar

Atún tropical \$15,500

En costra de sésamo, bañado en salsa tamarindo. Sobre chaufa de Quinoa.

Atún Grand Menier \$ 15,500

Lomo de atún ecuatoriano sellado en sésamo tostado. Acompañado verduras salteadas al wok.

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$18,750

Tentáculos de pulpo acompañado de papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Salmon al ajimango \$13,950

A la plancha, en una reducción de una pasta de ají amarillo con mango, y con un acompañamiento de risotto con verduras.

Salmón al maracuyá \$13,950

A la plancha con deliciosa reducción de salsa agridulce de maracuyá y camarones salteados y acompañado de arroz criollo y papas doradas.

Quinoto al pesto con pulpo a la parrilla \$18,950

Quinua al pesto acompañado con un jugoso pulpo a la parrilla marinado con mantequilla y romero.

Salmon Mediterráneo \$14,950

A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado a lo macho \$13,950

A la plancha, cubierta con mariscos en salsa coral de camarón y acompañado de arroz criollo.

Pescado en salsa de camarón \$13,950

A la plancha, con camarones bañado con succulenta salsa de coral de camarón en reducción de vino blanco, arroz criollo.

Pescado mediterráneo \$13,950

A la plancha bañado en salsa bechamel, camarones, ostiones y alcachofas, acompañado de arroz chaufa.

Pescado en salsa huancaína \$13,950

A la plancha, cubierta con la clásica salsa huancaína, camarones y jaiba, acompañado con un succulento arroz con choclo.

Salmon en fettuccini tres quesos \$13,500

A la plancha acompañado de pasta a la crema, tocino deshidratado y variedad de quesos.

Salmon en salsa de camarón \$13,950

A la plancha, camarones bañados en su propia salsa de coral y acompañado de arroz criollo.

Salmon a la florentina \$13,950

A la plancha, gratinado con salsa blanca y espinacas en punto de nuez moscada y queso mantecoso, acompañado arroz al olivar.

Atún a la costra de pimienta \$14,550

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra a la plancha, bañado en reducción de chicha morada en cama de risotto de verduras.

Risotto de camarones al azafrán \$13,950

Camarones y arroz de grano largo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.

Opción vegetariana

Tartare de verduras \$12,250

Tomate, champiñón, choclo, cebolla, palta, aliñado mostaza mayonesa y alcaparras.

Fetuccini en salsa alcachofa \$13,150

Pasta en crema de Alcachofa con queso parmesano y almendras, con champiñones salteados.

Fetuccini de verduras \$12,350

Fetuccini salteados al wok con salsa de soya, brócoli, zapallo italiano, pimentones, champiñones, cebolla y tomate.

Risotto con verduras \$11,950

Risotto en salsa blanca con arvejas, pimiento y choclo, acompañadas de verduras salteadas.

Sopas

Chupe de camarón \$12,950

Concentrado de fondo de pescado y leche gloria, con camarones seleccionados, huevo escalfado, choclo, arvejas y queso fresco

Parihuela tradicional \$12,950

Concentrado de fumet de pescado, con selectos de mariscos.

Dieta de pollo \$10,950

Tradición de sopita de pollo con verduras y fideos.

Postres

Crema volteada (receta tradicional) \$5,100

Cosido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla

Suspiro a la limeña (receta tradicional) \$5,100

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue

Cheesecake de maracuyá \$5,100

Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta

Café e infusiones

Café Expreso \$2,200

Café Expreso doble \$2,800

Nescafe \$2,000

Café americano \$2,500

Café Cortado \$2,500

Infusión \$1,800

Agregados

Porción de yucas fritas \$6,500

Porción de papas fritas naturales \$3,500

Porción de arroz \$2,500

Porción de salsas \$1,500

Porción de cancha \$3,000

Dato: Se cobra 500 pesos por táper (para llevar)