



## ENTRADAS FRÍAS

<b>PULPO AL OLIVO</b> <i>Trozos de pulpo marinados y aderezado con salsa de acituna amarga</i>	\$ 15.900
<b>CEVICHE DE PEZ DE ROCA A LA PERUANA</b> <i>Dados de pesca del día marinados en clásico aderezo de la cocina peruana</i>	\$ 15.900
<b>TIRADITO DE ATÚN EN SALSA ACEVICHADA</b> <i>Finos Cortes de atún en salsa acebichada.</i>	\$ 12.800
<b>ERIZOS CON SALSA VERDE Y TOSTADAS AL AJO</b> <i>Salsa a base de cilantro, perejil, cebolla, ajo y clara de huevo duro aderezado al limón</i>	\$ 18.900
<b>TRILOGÍA DE CAUSAS</b> <i>En sus versiones con pulpo baby, pez de roca crocante y pato a la norteña.</i>	\$ 13.900
<b>CARPACCIO DE LOCO CON EMULSIÓN DE MERKÉN</b> <i>Aderezo de huevo, oliva, merkén y especias de la gastronomía nipona.</i>	\$ 13.700

## ENTRADAS CALIENTES

<b>CHUPE DE LOCOS</b> <i>Tradicional receta de la cocina chilena</i>	\$ 16.800
<b>PASTEL DE JAIBA</b> <i>Cre moso guiso gratinado al horno</i>	\$ 16.900
<b>PULPO ASADO</b> <i>Tentáculos de pulpo asados con su piel y peuvrè cítrico al fierro</i>	\$ 18.900

## ENSALADAS

<b>ENSALADA DE ATÚN RAPA NUI®</b> <i>Mix verde, atún crocante, crutones, corazones de alcachofa, orégano, tomate cherry, cabezas de espárragos</i>	\$ 13.800
<b>ENSALADA DE PULPO A LA RUSTICANA®</b> <i>Cortes de pulpo salteados al ajo, limoneta, pimentón asado, cilantro, habas, aceitunas, rúcula, palta y mix verde</i>	\$ 18.500
<b>ENSALADA DEL HUERTO AL PESTO ROSSO®</b> <i>Mix verde, tomate confitado, berenjena crocante al ajo, cebolla morada, grisines, queso de cabra aderezado al pesto rosso, huevos de codorniz, jamón serrano</i>	\$ 13.900

## CALDOS Y POTAJES

<b>CALDILLO DE CONGRIO</b> <i>Nuestra tradicional sopa en su clásico formato</i>	\$ 17.800
<b>CHUPE DE CANGREJO Y CAMARONES</b> <i>Cre moso caldo de crustáceos sudados con vegetales al vino blanco</i>	\$ 18.400
<b>PAIHUELA</b> <i>Clásico del norte peruano, pescado y mariscos en consomé de crustáceos y tomate al pisco</i>	\$ 19.500



## PASTAS CLASICAS



FETTUCINI - SPAGHETTI

Su elección de pasta en sus versiones al huevo

<b>AL PESTO GENOVESE</b> <i>Génova - Liguria</i> <i>Albahaca, ajo, queso parmesano, nueces, aceite de oliva</i>	\$ 13.900
<b>A LA BOLOGNESA</b> <i>Emilia - Romana</i> <i>Trozos de filete en tradicional salsa de tomate a la italiana</i>	\$ 12.900
<b>A LA PUTTANESCA</b> <i>Isquia - Campania</i> <i>Tomate, anchoas, alcaparras, ají seco, olivas, ajo, albahaca, orégano</i>	\$ 13.800
<b>A LOS CUATRO QUESOS</b> <i>Milán - Lombardía</i> <i>Queso parmesano, queso azul, queso mozzarella, queso crema</i>	\$ 13.800
<b>A LA CARBONARA</b> <i>Roma -Lacio</i> <i>Tocino, queso parmesano, huevos</i>	\$ 13.800

## PASTAS DE AUTOR



FETTUCINI - SPAGHETTI

Su elección de pasta en sus versiones al huevo

<b>ALLE VONGOLE</b> <i>Almejas baby, ajo, cilantro, oliva, merkén, jerez, mantequilla</i>	\$ 13.800
<b>AL LOMO SALTADO</b> <i>Trozos de filete salteados en la clásica receta peruana</i>	\$ 17.900
<b>ALLA ROMANESCA</b> ® <i>Tomate, queso crema, alcachofa, hierbas, olivas, ajo</i>	\$ 13.800
<b>A LA HUANCAÍNA DE MARISCOS</b> <i>Salsa huancaína, loco, pulpo, camarón ecuatoriano</i>	\$ 18.900
<b>GNOCCHI CON SALSAL AL FILEDE CON ENTRAÑA</b> <i>Guisados en salsa de vino rojo, tomate, ajo y mantequilla con sus escalopes de entraña a las brasas</i>	\$ 18.600
<b>CANNELLONI DE AJI DE GALLINA CON SALSAL NOGADA</b> <i>Pasta al huevo rellena con el tradicional ají de gallina y gratinados con salsa de nueces, huevo y aceituna</i>	\$ 14.900
<b>SORRENTINOS DE RICOTTA Y ESPINACA CON SALSAL A LO SCOGLIO</b> <i>Pasta al huevo en cremoso caldo a base de pulpo, almeja y choritos en concha</i>	\$ 17.900



## ARROZ & RISOTTI



<b>ARROZ CON CAMARONES AL WOK CON CHAMPIGNON Y ESPÁRRAGOS</b>	<b>\$ 17.900</b>
<i>Preparado al wok con ajo confitado, cilantro y jengibre junto con camarones al whisky y espárragos salteados</i>	
<b>RISOTTO AL A FIORENTINA CON PROSCIUTTO Y FUNGHI AL SAMBUCA</b>	<b>\$ 17.900</b>
<i>Arroz arbóreo con espinaca a la yema, jamón curado italiano, hongos y licor de anís</i>	
<b>RISOTTO DE LOCOS CON TOMATE SECO, QUESO DE CABRA Y OLIVAS NEGRAS ®</b>	<b>\$ 17.900</b>
<i>Arroz arbóreo, ajo, tomate deshidratado, tomate estofado, mantequilla y aceitunas sin amargo</i>	

## PESCADOS DE AUTOR



<b>PEJERREYES A LA NIKKEI</b>	<b>\$ 12.900</b>
<i>Fritos al panko en aderezo cítrico con vegetales al ajo y jengibre</i>	
<b>ALBACORA CON SALSA DE ALCACHOFINES Y PULPO AL AJILLO</b>	<b>\$ 17.900</b>
<i>Grillada al oliva, crema a la mostaza Dijon, alcachofines y pulpo dorado al ajillo</i>	
<b>PEZ DE ROCA CON CHUTNEY DE MANGO Y SU ARROZ AL COCO ®</b>	<b>\$ 18.900</b>
<i>Filete grillado y al panko con arroz basmati a la crema de coco</i>	
<b>MERLUZA AUSTRAL CON MARISCOS EN SALSA DE PASTELERA DE CHOCLOS ®</b>	<b>\$ 18.800</b>
<i>Mariscos salteados a la mantequilla con pastelera de choclos y albahaca al vino blanco</i>	
<b>PEZ DE ROCA CON SALSA DE LOCOS Y CRUSTÁCEOS AL CHAMPAGNE</b>	<b>\$ 18.900</b>
<i>Pesca del día gratinada con guiso de loco y vegetales a las hierbas</i>	
<b>CONGRIO AL HORNO CON ERIZOS EN SALSA VERDE Y PAPAS CON LUCHE ®</b>	<b>\$ 18.900</b>
<i>Medallones sellados en mantequilla al vino blanco, verduras, papas con luce y corona de erizos</i>	
<b>ATÚN EN VINAGRETA TIBIA DE MARACUYÁ CON ESPÁRRAGOS Y PAPINES AL CILANTRO ®</b>	<b>\$ 18.400</b>
<i>Atún rojo en vinagreta al pisco con salsa de maracuyá, espárragos con jamón serrano y papitas en mantequilla con cilantro al ajillo</i>	



## CARNES DE CACEROLA

<b>PATO A LA NORTEÑA</b>	\$ 19.900
<i>Muslo confitado y guisado al estilo de la cocina chiclayana con su clásico arroz verde al cilantro.</i>	
<b>OSOBUCO A LA MILANESA</b>	\$ 17.900
<i>Estofado a la italiana con su tradicional gremolata y polenta cremosa</i>	
<b>LENGUA AL JEREZ CON PAPINES AL CILANTRO</b>	\$ 17.900
<i>Lengua de vacuno cocinada en jerez y estragón, con papitas salteadas en mantequilla, ajo y cilantro</i>	
<b>CONEJO CONFITADO CON RISOTTO DE PORCINI Y TRUFA NEGRA</b>	\$ 17.900
<i>Muslo sellado en cocción lenta en oliva y arroz con fungí porcini, aceite de trufa, aceitunas, tomate cherry y pistaccio.</i>	
<b>CANILLA DE CORDERO DE COCCIÓN LENTA GLASEADA EN SU CONSOMÉ</b>	\$ 18.800
<i>Estofada lentamente con especias y vegetales asados junto con puré habas y pimentones de piquillo a la grilla con aceite al ajo</i>	
<b>ASADO DE TIRA CON SALSA DE CEBADA AL CILANTRO Y HORNEADO DE VEGETALES</b>	\$ 19.900
<i>Preparado en cocción lenta con cerveza negra, pisco, cilantro y hierbas del norte</i>	
<b>GUANACCO CON PAPAS NATIVAS EN CREMA DE HIERBAS ANDINAS Y AJOS DE CAMIÑA</b>	®\$ 18.500
<i>Corte de asiento marinado en pisco y guisado con vegetales asados con especias</i>	

## PARRILLA & PLANCHA

Se considera una guarnición

### Nuestras Carnes

FILETE DE RES 300 grs.	\$ 17.800
CHULETA DE CORDERO 200 grs.	\$ 22.000
ENTRAÑA ANGUS EEUU 300 grs.	\$ 25.000
ENTRAÑA ANGUS EEUU 500 grs.	\$ 36.000
LOMO VETADO ANGUS 500 grs.	\$ 39.000
TOMAHAWK 600 grs.	\$ 27.000
TOMAHAWK 1000 grs.	\$ 47.000

### Nuestros Pescados

ALBACORA	\$ 17.900
CONGRIO	\$ 17.900
LENGUADO	\$ 19.900
PESCA DEL DÍA	\$ 17.900

## POSTRES

TIRAMISÚ	\$ 6.900	TARTA GELÉE DE MARACUYÁ	\$ 6.900
SUSPIRO DE LIMEÑA	\$ 6.900	PANNA COTTA MANGO COCO	\$ 6.900
SELECCIÓN DE TORTA	\$ 6.900	CREMET HELADO DE NUECES PECANAS	\$ 6.900
COULANT DE CHOCOLATE	\$ 6.900		