

Aperitivos

- Maracuyá sour
 - Mango sour
 - Chilcano (SABORES)
 - Algannobina
 - Vaina
 - Piña colada
 - Mojito cubano
 - Margarita
 - Caipirinha
 - Whisky sour
- \$5.990
- \$7.000

PISCO SOUR Premium

- Pancho Fierro**
 - Clásico \$5.500
 - Catedral \$7.500
- Cuatro Gallos**
 - Clásico \$6.000
 - Catedral \$8.500
- Pontón**
 - Clásico \$6.500
 - Catedral \$9.000
- Taberneno**
 - Clásico \$4.900
 - Catedral \$6.900

JUGOS NATURALES

LIMONADA NATURAL

MARACUYÁ

CHICHA MORADA

MANGO

\$3.990



LIMONADA ESPECIAL
MENTA, JENGIBRE

LIMONADA MENTA

NORTEÑO
MANGO, PIÑA, NARANJA

EXÓTICO
MARACUYÁ, CHIRIMOYA, FRUTILLA

Bebidas: COCA COLA, FANTA, SPRITE, AGUA MINERAL C/S GAS \$1.900

INKA KOLA \$2.800



EL GRAN CARRETILLERO

DÚO DE FRESCO CEVICHE MIXTO Y CROCANTE JALEA MIXTA, ACOMPAÑADO DE CAMOTE Y CHOCLO PERUANO.

\$24.990

Piqueos

Para Compartir
(2 a 3 personas)

Piqueo Frío

\$16.990

DELICIOSO CEVICHE DE PESCADO FRESCO, CAUSA DE POLLO, TIRADITO MIXTO Y CAUSA DE CAMARONES.

Piqueo Caliente

\$17.990

JALEA MIXTA, ANTICUCHOS DE SALMÓN, PULPITO A LA PARRILLA Y TEQUEÑOS.

Trío Marino

DELICIOSO TRÍO COMPUESTO DE CEVICHE MIXTO, CRUJIENTE CHICHARRÓN DE MARISCOS Y OZ CHAUFA (A ELECCIÓN).

\$19.990

Trilogía de Ceviches

EXCELENTE DEGUSTACIÓN DE 3 SABORES: AJÍ AMARILLO, AL CILANTRO Y MIXTO.

\$16.990

Anticucho de Corazón

USTED LO CONOCE... PALITOS CON TROZOS DE EXQUISITO CORAZÓN, SAZONADO CON RICA SALSA ANTICUCHERA Y ESPECIAS. IDEAL PARA COMPARTIR CON LOS AMIGOS.

\$7.990

Chicharrón de Pollo

CROCANTES TROZOS DE POLLO SAZONADOS CON NUESTRA SALSA ESPECIAL Y SECRETOS DE CANELA CHINA AL ESTILO ORIENTAL.

\$8.990

Boliyucas (6 UNIDADES)

RICA MASA DE YUCA DELICADAMENTE AMASADA CON BASE DE RICOS QUESOS CHILENOS, BAÑADA CON SALSA HUANCAÍNA.

\$4.990

Tequeños (6 UNIDADES)

RELLENOS DE MARISCOS, ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA ESPECIAL DE LA CASA.

\$4.900

Wantanes Fritos

RELLENOS DE CAMARÓN, POLLO Y CERDO. (6 UNIDADES).

\$5.990



Pulpo al Olivo

FINAS LÁMINAS DE PULPO BAÑADAS EN SALSA DE ACEITUNA.

\$9.990

Ceviche Misto

CUBOS DE PESCADO Y MIX DE MARISCOS MARINADOS EN LIMÓN Y CILANTRO ESTILO "CHEF DE LOS MARES" ACOMPAÑADO DE CHOCLO Y CAMOTE PERUANO.

\$10.990

Entradas Frías

Ceviche Chalaco

\$10.900

Un afrodisiaco clásico de nuestro Puerto Callao. Mix de pescado y de todos los mariscos generosamente servido, con el toque de la casa.

Ceviche Nikkei

\$9.900

Salmón preparado en una fusión Oriental - Peruana, con base de salsa de tamarindo y leche de tigre.

Ceviche Nanteño

\$9.900

Clásico ceviche macerado con limón de pica con un toque de ají amarillo.

Causa de Camarones

\$7.500

Papa amasada al punto de limón con palta y camarones, acompañados de su salsa criolla.

Ceviche de los Mares

\$10.500

Exquisito salmón y delicioso pulpo fresco con pulpa de cangrejo marinada en rica leche de tigre, elaborada con pisco tabernero y un toque de maracuyá.

Ceviche Lujunioso

\$9.900

Camarones y cubos de pescado marinados en una deliciosa leche de tigre, elaborado con pisco tabernero, preparado al estilo "a mi puerto chalaco".

Ceviche de Pescado

\$9.990

(Corvina o Reineta-Pesca del día) Deliciosos cubos de pescado marinados en limón de pica, un toque de cilantro, acompañado de choclo y camote peruano con abundante leche de tigre estilo "Mi Perú".

Ceviche Apaltado

\$9.990

Recogimos las rutas por todo el océano del Perú desde Arica hasta Tumbes para agregar nuestra Palta "La Punta", Todo un Manjar.

\$6.000

Papa a la Huancaina

CORTES DE PAPA COCIDA, BAÑADA EN UNA SUAVE SALSA ELABORADA A BASE DE GALLETA Y QUESO, PRESENTADA CON ACEITUNA Y HUEVO DURO.

Tinadito Clásico

FINAS LÁMINAS DE PESCADO FRESCO, MARINADO CON DELICIOSA LECHE DE TIGRE, ACOMPAÑADO DE CHOCLO Y CAMOTE PERUANO.

\$9.900

Pulpo a la Parrilla

PULPO COCINADO POR 40 MIN. Y LLEVADO A LA PARRILLA.
MARINADO CON NUESTRA SALSA ANTICUCHERA Y CHIMICHURRI,
ACOMPAÑADO DE PAPITAS CON YERBAS AROMÁTICAS.

\$16.900

Entradas Calientes

Jalea Mixta

Suculentos chicharrones de mariscos,
bañados con una deliciosa salsa criolla,
receta de la casa.

\$13.900

Brochetas de los Mares

Delicioso pulpo y camarones al grill, acompañados
de papas doradas y deliciosa salsa criolla.

\$10.800

Camarones Costanera

Exquisitos camarones enrollados en deliciosos filetitos de
pollo, acompañados con papas doradas y salsa especial
de la casa.

\$8.900

Chicharrón de Calamar

Sabrosos y crocantes anillos de calamar,
acompañados de una cremosa salsa tártara.

\$10.900

Camarones grill

Exquisitos camarones enrollados en deliciosos
filetitos de vacuno, acompañados con papas
doradas y salsa especial de la casa.

\$13.900

Degustación

\$29.990

Cocinero de los Mares

PARA COMPARTIR (2 PERSONAS)

- AJÍ DE GALLINA
- LOMO SALTADO
- * DELICIA DE LOS MARES
- * DELIRIO DEL COCINERO

Empanadas

\$6.900

Fritas

Ricas empanadas de camarón - queso,
acompañadas de una salsa especial
de la casa.

Chicharrón de Pescado

crocantes trozos de pescado, acompañados
de una cremosa salsa tártara.

\$9.800



Pescado a lo Macho

Filete de pescado a la plancha, bañado con abundante salsa de mariscos, acompañado de arroz con choclo peruano.

Salmón \$11.990

Albacora \$10.990

Reineta \$10.500

Pescados

Pescado a la Centolla \$9.500

Pescado a la plancha con una suave salsa de centolla blanca, acompañado de un cremoso puré de papa amarilla.

Pescado en Salsa de Cilantro \$9.800

Pescado a la plancha cubierta de salsa de cilantro preparado a la receta antigua, acompañado de arroz con choclo.

Pescado a la Parmesana \$9.900

Filete a la parrilla estilo francés, flameado y salteado con champiñones y alcachofas, cubierto en salsa bechamel y gratinado con abundante queso parmesano, acompañado de arroz y choclo.

Pescado a la Chorrillana \$9.500

Pescado a la plancha con una salsa especial estilo chorrillos, acompañada de papas doradas y arroz.

Congrio Carnetilleno \$10.990

A la plancha bañado en un cau cau de mariscos, acompañado de arroz limeño.

Congrio Escabechado \$9.990

Filete de congrio asado y marinado con salsa de ají amarillo y cebolla morada caramelizada, acompañado de arroz con choclo, típica comida de los chorrillanos.

Congrio en salsa de Camarones \$10.500

Jugoso filete de congrio, cubierto con una rica salsa de camarones, acompañado de papas rústicas.

Salmón Relleno \$10.990

Con deliciosos camarones en una especial salsa holandesa acompañado con puré de papa amarilla y panaché de verduras.

Salmón a la Plancha \$9.900

Acompañado de un rico arroz norteño y una suave salsa anticuchera.

Delirio de los Manes \$10.990

Filete de reineta a la plancha gratinada y bañada en salsa de alcachofas, acompañada de papas salteadas.



Lomo Saltado

Delicioso filete de lomo salteado con cebolla, tomate y salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz con choclo peruano.

\$11.500

Clásicos del Perú

Canilla de condono

Servido con nuestro sazón norteño de una antigua receta peruana, acompañado de porotos y arroz con choclo. Todo un manjar

\$13.990

Aji de Gallina

Pechuga desmenuzada en suave salsa de aji amarillo, acompañada de arroz con choclo peruano.

\$9.900

Seco Norteño

Salsa de aji panca con sazón peruano y asado de tira con porotos y arroz, acompañada de cremoso puré rústico.

\$10.500

Tacu Tacu a lo Pobre a lo Peruanísimo

Rica combinación de arroz y frijoles al sartén, acompañado de filete de lomo, huevo frito y salsa criolla.

\$12.990

Tacu Tacu Frito

Rica combinación de arroz y frijoles al sartén, acompañado de deliciosa salsa de camarones.

\$13.990

Tacu Tacu a lo macho

Rica combinación de arroz y frijoles al sartén con filete de pescado, cubierto de salsa de mariscos.

\$12.900



Tacu Tacu saltado

Rica combinación de arroz y frijoles al sartén cubierto con delicioso lomo saltado.

\$13.990





Filete Man y Tienna

Nuestro plato Estrella.

Filete de vacuno cubierto en una rica salsa de mariscos, acompañado de arroz ó panaché de verduras.

\$12.990

Carnes y Aves

Pechuga de pollo

\$7.000

Exquisita pechuga de pollo marinada en salsa de mostaza miel, acompañada de cremoso puré rústico.

Filete Parrillero

Jugoso filete en salsa de pimienta, acompañado de papas salteadas y panaché de verduras.

200 GRS.

\$11.900

250 GRS.

\$13.990

300 GRS.

\$16.900



Menú Kids

Milanesa de pollo

"Para los engreidos" una rica pechuga de pollo apanada, acompañada con papas fritas.

\$8.990





Arroz con mariscos

Típico arroz con mix de mariscos en receta del norte del Perú.

\$10.500

Arroces y Pastas

Chifón chaufa

\$9.900

Una novedad y a la vez una aventura culinaria: Preparación y salteado a base de arroz con un mix de mariscos, tapado por un tortillón de camarones bañado en salsa teriyaki.

Chaufa

Arroz chaufa, receta tradicional del Perú.

Pollo \$9.500 Mariscos \$10.500

Carne \$10.500 3 Sabores \$11.900

Espagueti al Pesto

\$11.990

Famoso plato que usted ya conoce en 2 versiones: CON FILETE A LA PARRILLA O FILETE CROCANTE. Todo con un toque de salsa huancaína.

Espagueti a la huancaína con lomo saltado \$11.990

Espagueti Frutos del Mar \$11.990

Preparado minuciosamente por nuestro cocinero Urbano Julca.

Tallarines saltados

Deliciosos tallarines preparados con verduras orientales.

Pollo \$8.500 Carne \$10.500

Risotto con camarones

\$10.900

Delicioso risotto al estilo de la casa con camarones.

Risotto con lomo saltado

\$10.900

Delicioso risotto con lomo saltado al estilo limeño.

Risotto al vino tinto tinto

\$11.900

Filete con champiñones silvestres cubierto con una rica salsa de mariscos.

Fettuccine imperial

\$9.990

Rico fettuccine a base de salsa huancaína, acompañado de una deliciosa milanesa de pollo.

Fettuccine con camarones al timbal

\$10.990

Al timbal con camarones salteados al pisco con salsa bechamel y salsa de camarones.

Delicia del cocinero

\$11.990

Rico arroz norteño con salsa de mixtura de mariscos al aji amarillo.





Sudadado de Pescado

Rica sopa de pescado con un toque especial de la casa.

\$9.990

Nuestras Sopas Marinadas

Chupe de Camarones

Exquisita sopa de camarones con un toque cremoso.

\$10.990

Paila de los Manes

Concentrada de pescado y mix de mariscos.
Una preparación especial con secretos de la Casa.

\$9.990



Panihuela

Deliciosa sopa de mariscos y pescado al estilo puerto Perú.

\$10.990

Bajativos

Menta o manzanilla

Amarretto

Disaronno

Galliano

Frangelico

Araucano

\$4.990

Whisky

Ballantines

\$5.990

Johnnie walker e. negra

\$6.900

Johnnie walker e. roja

\$5.900

Jack Daniel's

\$6.990

Chivas Regal

\$6.990

Ron

Havana Club 7 años

\$5.990

Cacique 500

\$5.990

Bacardi Donado

\$4.990

Bacardi Blanco

\$4.990

Vodka

Absolut Blue

Absolut Citron

Absolut Mandrin

Absolut Peans

Stolichnaya

\$5.500

Gin

Bombay

Beefeater

Tanqueray

\$4.990

Pisco

Alto del Carmen

(Shot)

\$4.900

Cervezas

\$3.500

Cusqueña donada

Cusqueña negra

Cusqueña roja

Cusqueña trigo

Kunstmann Bock

Kunstmann Tonobayo

Austnal

Austnal calafate

Conona

Heineken



Nuestros Postres

\$3.900

Tiramisú

Torta de chocolate

Torta tres leches

Mousse de maracuyá

Suspino limeño

Crema volteada

Café espresso \$2.300

Café contado \$2.800

Infusión \$2.200

