

ENTRADAS

EMPANADAS DE ASADO DE TIRA (CÓCTEL 6 UN)	\$13.500
EMPANADAS DE CAMARÓN-QUESO(CÓCTEL 6 UN)	\$15.000
CARPACCIO DE SALMÓN AL ENELDO	\$18.000
OSTIONES A LA PARMESANA	
12 Ostiones ecuatorianos gratinados con queso parmesano.	\$17.000
CAMARONES EN SALSA MARACUYÁ	
Camarones al panko en salsa de maracuyá acompañado con anillos de cebollas y champiñones al panko.	\$10.800
LOCOS PARACAS	
12 Exquisitos locos con salsa mayo casera(preparación del chef) con salsa verde a base de cilantro.	\$22.800
CAUSA LIMEÑA	
Tradicional plato criollo a base de capas de puré frío rellena de pollo, mayonesa, palta, un huevo y aceitunas.	\$8.500
CAUSA ACEVICHADA	
Causa rellena de láminas de palta con una exquisita corona de ceviche del día.	\$9.500
CAUSA PARRILLERA	
Causa rellena de pulpo al olivo con tentáculos de pulpo a la parrilla.	\$9.800

CEVICHERIA

CEVICHE DEL DIA	
Frescos y deliciosos cortes de pescado con un toque especial de marinado de limón, cebolla morada, acompañado de choclo peruano, camote y canchita criolla.	\$16.200
CEVICHE PARACAS	
Mezcla perfecta de pescado, camarón, pulpo y calamar marinados en jugo de limón acompañados con cebolla morada, choclo peruano, canchita criolla y un toque de aji amarillo a elección.	\$16.800
CEVICHE DE SALMÓN	
Frescos dados de salmón con un toque especial de macerado de limón, cebolla morada, acompañado de choclo peruano y canchita criolla.	\$15.800

PLATOS FRIOS

CÓCTEL DE CAMARONES

\$15.000

Exquisitos camarones flameados al vino blanco con una exquisita salsa golf en una base de palta.

LECHE DE TIGRE

\$14.900

Exquisitos trozos de pescado a base de concentrado de limón y aliños, con chicharrón de pescado.

TIRADITOS

\$14.300

Finas laminas de pescado fresco marinados en limón, se disfruta con una base de leche de tigre

TIRADITOS DE SALMÓN APALTADO

\$14.800

Largos y finos cortes de salmón a la crema de ají amarillo acompañado de palta.

PULPO AL OLIVO

\$16.500

Laminas de blandísimo pulpo que disfrutarás con una salsa de aceitunas amargas.

TRADICIONES PERUANAS

LOMO SALTADO

Emblemático plato fusión trozos de lomo salteados al wok con soya, cebolla y tomates, acompañados de arroz y papas fritas.

\$18.200

FILETE EN SALSA BORRACHA

Meallón de lomo en salsa borracha con risotto de quinoa a los 4 quesos.

\$16.800

LOMO SALTADO CON FETTUCCHINE

Filete saltado con fettuccine a la huancaína y camarones.

\$15.000

AJI DE GALLINA

Una mezcla de pechuga desmenuzada con una crema a base de leche, pan, maní y ají amarillo, acompañada de arroz y papas cocidas.

\$13.800

TACU-TACU CON LOMO SALTADO

La sazón morena: mezcla de arroz y frijoles, sellados al wok acompañado de un jugoso filete saltado con una corona de huevo frito.

\$16.800

CORDON BLEU CAPRESE

Pechuga de pollo rellena con jamón, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva, acompañado con risotto de aceituna o puede ser con risotto de quinoa a los 4 quesos.

\$14.900

ENROLLADO PARACAS

Enrollado de pollo con jamón y queso apanado, bañado en salsa champiñón, acompañado de puré o papas fritas.

\$14.900

CHAUFA DE POLLO

Tipico del barrio Capón: Arroz salteado al wok con sillao, morrón a cuadros, cebollín, huevos y pechuga de pollo en trozos.

\$13.800

CHAUFA DE VACUNO

CHAUFA DE QUINOA

Chaufa de quinoa con pollo crocante al panko bañado en una salsa agridulce al estilo oriental

\$14.700

\$12.200

ASADO DE TIRA

Asado de tira guisado al cilantro acompañado de gnocchi a la huancaína, puré o arroz con porotos negros.

\$18.200

ARROZ CON MARISCOS

Exquisito por el sabor del arroz que se mezcla con una Mixtura de ostión, calamar, camarón y pulpo. 160gr de arroz, 50gr de pulpo, 2 calamares, 1 chorito en su concha, 1 cholga en su concha. 2 Ostiones.

\$17.500

PESCADOS & MARISCOS

PESCADO A LO MACHO

\$17.500

Filete de pescado bañado en salsa de mariscos(pulpo, camarón y calamar, flameados al pisco acompañados de arroz o puré).

PESCADO A LA CHORRILLANA

\$14.900

Filete de pescado frito, con la combinación perfecta de cebolla, tomate y un justo picor de ají, acompañado de arroz o papas fritas.

PESCADO EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

\$17.900

Pescado a la plancha con salsa de chupe de camarones y especias, acompañado de puré rústico.

CHICHARRÓN DE PESCADO

\$15.500

Crujientes trozos de pescado apanado en una base de papas fritas y salsa tártara.

PESCADO AL PLATO

\$23.200

Exquisito pescado entero acompañado de ensalada criolla y una porción de papas fritas.

ATÚN EN SALSA TAILANDÉS

\$14.900

Filete de atún sellado con semillas de sésamo y una salsa agridulce oriental, con ñoquis en 4 quesos.

ATÚN EN SALSA BORRACHA

\$14.800

Atún sellado en salsa de reducción de vino tinto con pasas, acompañado de risotto de quínoa en salsa 4 quesos.

SALMÓN A LA PLANCHA

\$15.000

Filete de salmón con verduras salteadas al vino blanco con risotto de arroz a los 4 quesos.

CAMARONES AL PILPIL

\$17.500

Camarones salteados en aceite de oliva, ajo crocante y flameados con vino blanco acompañado con unas exquisitas papas criollas doradas y un toque de aji cacho de cabra(2 unidades).

PASTAS

TALLARIN SALTADO

Delicioso tallarín con trozos de carne o pollo y verduras salteados al wok, con salsa de soya y aceite de sésamo.

\$14.900

FETTUCCINE AL PESTO

Exquisita pasta en salsa de albahaca con espinacas y especias, acompañado con filete a la plancha y chimichurri.

\$17.500

(puede ser con lomo saltado)

LASAÑA A LA BOLOÑESA

Exquisita Lasaña a la boloñesa con carne molida y ensalada de lechuga-palta.

\$14.500

FETTUCCINE CON MILANESA DE POLLO

Exquisita pasta de fettuccine que puede ser con salsa al pesto o huancaína acompañado de milanesa de pollo bañado en una salsa de queso con cebolla acaramelada.

\$14.500

SABORES DEL PARACAS

RISOTTO CON PULPO A LA PARRILLA

\$16.800

Tentáculos laminados de pulpo a la parrilla con risotto de quinoa a los 4 quesos o puede ser con risotto de arroz a los 4 quesos. (especificar su selección)

FILETE CON RISOTTO A LA HUANCAINA

\$17.500

Medallón de lomo acompañado de risotto de quinoa en salsa huancaina con camarones.

LOMO AL JUGO

\$17.200

Exquisitos trozos de lomo saltado sin verduras, montado sobre un risotto de quinoa a los 4 quesos o con huancaina.

FILETE A LAS TRES PIMIENTAS

\$16.500

Filete bañado en salsa a las Tres pimientos acompañado con arroz con champiñones a la mantequilla.

LOMO SALTADO CON RISOTTO DE QUINOA

\$17.500

Lomo saltado con risotto de arroz o quinoa a los 4 quesos con camarones.

FILETE EN SALSA CHAMPIÑONES

\$18.500

Filete a la plancha en una salsa champiñones, con fettuccine a la huancaina o arroz blanco.

SOPAS

MARISCAL CALIENTE

Emblemático mariscal con mixtura de mariscos(choritos, piures, locos, camarón, pulpo y almejas) cocidos en su propio caldo de mariscos.

\$15.500

PARIHUELA

Sopa de pescados y mariscos cocinados en su propio fumèt con un toque de ají panca y ají amarillo.

\$16.500

CHUPE DE CAMARONES

Sopa de camarones cocidos en su propio fumèt se le agrega arroz, choclo, habas, queso, leche y huevo.

\$14.500

MENESTRON DE MARISCOS

Exquisita sopa a base de pesto con verduras y una mixtura de pulpo, calamar y camarón.

\$15.000

MENESTRON DE CARNE

\$11.200

PARRILLAS

PULPO A LA PARRILLA

350 Gramos de tentáculos enteros de pulpo a la parrilla montado sobre verduras salteadas al wok y papas fritas. Bañado con una salsa de chimichurri

\$28.500

PARRILLA MAR & TIERRA

Medallón de filete + medallón de pollo y una Mixtura de mariscos en una cama de papas fritas y zukini, bañado en chimichurri.

\$25.300

PARRILLA DE MARISCOS

Mixturas de mariscos(pulpo, camarón, y calamar) en una cama de papas fritas y verduras.

\$26.900

ENSALADAS DEL PARACAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga, croûtons con jugo de limón, aceite de oliva, mostazade Dijon, vinagreta, queso parmesano y pimienta negra. Acompañado de trozos de pollo a la plancha a las finas hierbas o jamón serrano.

\$12.500

ENSALADA BÁRBARA

Frescas lechugas, acompañadas de pepino, tomate Cherry, cebolla y exquisito pollo desmenuzado aderezado con emblemática mayonesa del chef.

\$13.500

ENSALADA SISA (FLOR)

Quinoa, choclo, apio, palta y cilantro, aderezado con limón.

\$10.800

VEGETARIANOS

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Frescas laminas de champiñones naturales con un toque especial de limón, cebolla morada, acompañado de choclo peruano y canchita criolla.

\$9.800

ZAPALLITOS RELLENOS

Salteado de verduras con pimientos y champiñones en una sabrosa mezcla de 4 quesos, servido con una porción de arroz.

\$10.500

VERDURAS AL PAPILOT

Exquisita mezcla de verduras salteadas al wok y flameadas al vino blanco.

\$8.500

GUARNICIÓN

Reineta	\$8.500
Papas fritas	\$4.500
Arroz blanco	\$3.500
Congrio frito	\$9.200
Dorado frito	\$7.800
Ensalada criolla	\$4.200
Ensalada surtida	\$5.500
Puré rústico	\$4.800
Porotos cremosos	\$5.300

PIQUEOS PARA COMPARTIR

RONDA PARACAS

Leche de tigre, camarón al pilpil, laminas de pulpo a la parrilla, champiñones al pankó y ostiones a la parmesana. Acompañado de salsitas del chef. \$32.500

TRIO DE CEVICHE

Ceviche del día, ceviche en salsa nikkey, ceviche a base de un toque de aji amarillo. \$25.300

PARRILLA MAR Y TIERRA

Cortes de carne, camarón, calamar, Pulpo y verduras de estación flameadas al pisco y bañadas en salsa blanca montados sobre papas fritas. \$25.000

RONDA MARINA

\$29.900

Pulpo a la parrilla, ceviche de pescado, arroz con mariscos, pulpo al olivo, chicharrón de pescado.

JALEA MIXTA

\$24.900

Chicharrón de pescado, calamar, camarón pulpo en una cama de papas fritas cubierto de una salsa criolla.

PARA NIÑOS

PESCADO A LA PLANCHA(JUNIOR)

\$11.500

FETTUCCHINE AL ALFREDO

Fettuccine al Alfredo con trozos de jamón.

\$10.500

SALCHINAGET

Exquisitos trozos de pollo apanados acompañados con cortes de vienas tradicionales con papas fritas.

\$9.000

CAJITA PARACAS

Exquisito chicharrón que puede ser de pollo o pescado con papas fritas.

\$11.500

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

\$6.000

Tradicional de la capital peruana(Lima).

Suave y dulce a base de yemas de huevos,leche condensada, coronado de merengue con canela.

CREMA VOLTEADA

Cremosa mezcla de leche y yemas endulzada con caramelo.

\$6.000

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

Exquisita torta americana a base de queso crema, leche condensada, crema de leche, galleta molida y deliciosos frutos rojos.

\$6.000

CHEESECAKE MARACUYÁ

Exquisito mousse a base de Maracuyá, leche condensada y queso crema.

\$6.000

JUGOS NATURALES

Limonada Tradicional	\$4.800
Limonada Menta Jengibre	\$5.000
Limonada Menta	\$5.000
Chicha Morada	\$5.200
Jugo de Frutilla	\$4.900
jugo de Maracuyá	\$4.900
Jugo de Frambuesa	\$4.900
Jugo de Chirimoya	\$4.900
Jugo de Mango	\$4.900
Jugo de Piña	\$4.900
Jugo de Melón	\$4.900
Jugos en leche	\$5.500

BEBIDAS

Cocacola Normal	\$2.500
Cocacola Sin Azúcar	\$2.500
Cocacola Zero	\$2.500
Fanta 350ml	\$2.500
Sprite 350 ml	\$2.500
Sprite zero 350ml	\$2.500
Agua con gas	\$2.800
Agua sin gas	\$2.800
Inca kola	\$3.500
Canada dry	\$3.500

ZONA DEL PISCO

PISCO SOUR TRADICIONAL	\$8.500
PSICO SOUR CATEDRAL	\$14.900
MANGO SOUR TRADICIONAL	\$8.800
MANGO SOUR CATEDRAL	\$15.300
MARACUYA SOUR	\$8.800
MARACUYA SOUR CATEDRAL	\$14.800
PISCOLA	\$8.800
PISCO TONIC	\$8.800
MACU-PICCHU	\$8.800
CHILCANO TRADICIONAL	\$8.800
CHILCANO EXTRA	\$14.800
MOJITO TRADICIONAL	
En un vaso se mezcla hojas de hierba buena con zumo de limón y azúcar, se le agrega ron blanco, hielos y Canadá Dry, se decorá con una rodaja de limón y una ramita de menta o hierba buena.	\$8.000
MOJITO TRADICIONAL SIN ALCOHOL	\$8.000
MOJITO CON SABOR	\$8.500
APEROL	
Aperol espumante, cubos de hielo, agua con gas, decorado con agua de naranja.	\$8.500
PIÑA COLADA	
Trago a base de piña natural, con crema de leche, ron blanco, jarabe de goma y cubos de hielo, decorado con ralladura de coco.	\$9.500
PERUANISIMO	
Trago a base de chicha morada, jugo de naranja, crema de coco, pisco, jugo de limón y canela, todo mezclado con 5 cubos de hielo.	\$8.500

PERUANO FLIP	\$7.800
Cóctel que se prepara con crema de leche, crema de café, pisco, yema de huevo y un toque de canela en polvo.	
AMARETTO SOUR	\$7.500
Emblemática receta: amareto, limón, jarabe de goma y amargo de angostura.	
PERÚ LIBRE	\$6.800
Pisco peruano, Coca-Cola, hielos, sumo de limón y decorado con limón.	
\$ 5.800	
CAPITAN	\$6.800
Vermouth dulce, toque de angostura y pisco tabernero.	
ALGARROBINA	\$7.500
Trago a base de algarrobina con leche evaporada, yemas de huevos, jarabe de goma y hielo.	
CHOPOLITAN	\$7.900
Pisco, zumo de arándanos, triple sec, jugo de limón, jugo de maracuyá y cubos de hielo.	
CAIPIROSKA	\$7.300
Limón, azúcar granulada, vodka e hielos.	
CAIPIRIÑA	\$7.800
Limón, azúcar granulada, vodka hielos y cachaza.	
LAGUNA AZUL TRADICIONAL	\$9.900
GIN TONIC	\$8.800
NEGRONI	\$9.500
MARTINI	\$7.500
MARGARITA	\$6.500
DAIQUIRI	\$8.300

DESTILADOS

Wisky Chivas Regal 12 años.

\$13.500

Wisky Jack Daniels

\$11.800



CERVEZAS

Cusqueña Lager	\$3.900
Heineken	\$3.800
Corona.	\$3.800
Budweiser	\$3.800
Austral Patagonia	\$4.500
Austral Calafate	\$4.500
Austral Lager	\$4.500
Kunstmann Torobayo	\$4.500
Kunstmann Bock	\$4.500
kunstmann Lager	\$4.500
Kunstmann Lager sin Alcohol	\$4.500
Kunstmann sin filtrar	\$4.500
Torres del Paine	\$4.500
Cristal Zero	\$4.200
Stella Artois	\$4.200
Royal Guard	\$4.200
Yagán	\$4.500
Michelada	\$2.500
Chelada.	\$2.000

CAFETERÍA

Agua de hierbas	\$1.800
Café Americano	\$2.800
Café Espresso	\$2.500
Capuccino	\$3.200
Té	\$1.900