

ENTRADAS

EMPANADAS DE ASADO DE TIRA (CÓCTEL 6 UNI.)

\$15.900

EMPANADAS DE CAMARÓN-QUESO (CÓCTEL 6 UNI.)

\$15.500

CARPACCIO DE SALMÓN AL ENELDO

\$19.900

OSTIONES A LA PARMESANA (12 UNI.)

\$18.200

Ostiones ecuatorianos gratinados al horno con queso parmesano.

CAUSA LIMEÑA TRADICIONAL

\$8.900

Capas de puré de papa amarilla rellenas de pollo, mayonesa, palta, huevo y aceitunas.

CAUSA ACEVICHADA

\$9.900

Papa amarilla prensada con palta y una delicada corona de ceviche del día.

CAUSA PARRILLERA

\$10.200

Rellena de pulpo al olivo, coronada con tentáculos de pulpo a la parrilla.

CEVICHERIA

CEVICHE DEL DIA

\$16.800

Selección diaria de pescado fresco, marinado en jugo de limón sutilmente equilibrado, cebolla morada, choclo peruano, camote glaseado y crocante cancha criolla.

CEVICHE PARACAS

\$17.200

Armoniosa mixtura de pescado blanco, camarón, pulpo y calamar, macerados en limón fresco, cebolla morada, choclo peruano, cancha criolla y ají amarillo a elección.

CEVICHE DE SALMÓN

\$17.500

Dados de salmón premium, marinados en cítricos, cebolla morada, choclo peruano y cancha criolla.

— RESTAURANT —

PARACAS

— ♦ —

» PLATOS FRIOS «

— ♦ —

CÓCTEL DE CAMARONES

12 Camarones flameados al vino blanco, servidos sobre palta fresca y salsa golf. \$15.500

.....

LECHE DE TIGRE

Concentrado cítrico de pescado con chicharrón crocante. \$15.500

.....

TIRADITOS DE PESCADO

Finas láminas de pescado fresco marinadas en limón y leche de tigre. \$16.200

.....

TIRADITOS DE SALMÓN APALTADO

Cortes de salmón bañados en crema de ají amarillo y palta. \$15.600

.....

PULPO AL OLIVO

Pulpo suave laminado con salsa de aceitunas negras. \$16.900

RESTAURANT

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

TRADICIONES PERUANAS

LOMO SALTADO CLÁSICO	\$18.900
-----------------------------	-----------------

Lomo fino salteado al wok con cebolla, tomate y sillao, acompañado de arroz blanco y papas fritas.

AJÍ DE GALLINA TRADICIONAL	\$15.200
-----------------------------------	-----------------

Clásica crema de ají amarillo, pollo desmenuzado, arroz blanco y papas cocidas.

LOMO SALTADO CON FETTUCCHINE A LA HUANCÁINA	\$18.200
--	-----------------

Filete de lomo salteado al estilo criollo, servido sobre fettuccine en cremosa salsa huancaína y camarones salteados.

TACU-TACU CON LOMO SALTADO	\$17.800
-----------------------------------	-----------------

Arroz y frejoles dorados al wok, coronados con jugoso lomo saltado y huevo frito.

FILETE EN SALSA BORRACHA	\$18.900
---------------------------------	-----------------

Medallón de filete hidratado en reducción de vino tinto, acompañado de risotto de quinoa a los cuatro quesos.

CHAUFA DE POLLO AL ESTILO BARRIO CAPÓN	\$14.900
---	-----------------

Arroz salteado al wok con sillao, cebollín, huevo y trozos de pechuga de pollo.

CHAUFA DE VACUNO	\$15.200
-------------------------	-----------------

Arroz salteado al wok con trozos de lomo fino, cebollín, huevo y salsa de ostión.

CHAUFA DE QUINOA CON POLLO CROCANTE	\$15.800
--	-----------------

Quinoa salteada al estilo oriental, acompañada de pollo crocante en panko y salsa agridulce.

ARROZ CON MARISCOS	\$18.500
---------------------------	-----------------

160gr de arroz meloso salteado con 50gr de pulpo, 2 calamar, camarón, 1 chorito en su concha, 1 cholga en su concha y 2 ostiones, perfumado con fondo de mariscos.

ASADO DE TIRA GUISADO AL CILANTRO	\$19.600
--	-----------------

Corte de asado de tira cocido lentamente en salsa de cilantro, acompañado de gnocchi a la huancaína, puré rústico o arroz con porotos negros.

ENROLLADO PARACAS	\$17.500
--------------------------	-----------------

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

— · R E S T A U R A N T · —

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

— ♦ —

— P E S C A D O S & M A R I S C O S —

— ♦ —

PESCADO A LO MACHO \$17.800

Filete de pescado bañado en intensa salsa de mariscos flameados al pisco, acompañado de arroz blanco o puré.

.....

PESCADO A LA CHORRILLANA \$15.500

Filete de pescado frito con cebolla, tomate y ají, acompañado de arroz blanco o papas fritas.

.....

PESCADO EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES \$18.800

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

.....

CHICHARRÓN DE PESCADO \$16.200

Trozos de pescado crujiente, acompañados de papas fritas y salsa tártara.

.....

SALMÓN A LA PLANCHA \$17.200

Salmón sellado con verduras salteadas al vino blanco y risotto de arroz a los cuatro quesos.

.....

CAMARONES AL PILPIL \$17.900

12 Camarones salteados en aceite de oliva, ajo crocante y ají cacho de cabra (2uni.), con papas criollas doradas.

.....

ATÚN SELLADO EN SALSA ORIENTAL (Estilo Tailandés) \$15.900

Filete de atún sellado en semillas de sésamo, bañado en salsa agridulce oriental, acompañado de ñoquis a los cuatro quesos.

.....

ATÚN EN SALSA BORRACHA \$15.800

Atún sellado en reducción de vino tinto con pasas, acompañado de risotto de quinua en salsa cuatro quesos.

.....

PESCADO AL PLATO (Pescado Entero Frito) \$23.900

Pescado entero frito, acompañado de ensalada criolla y papas fritas.

.....

MAJARISCOS \$17.900

Mariscos salteados en salsa norteña sobre majado de yuca , acompañado de tostones de plátano y camote

— ♦ — R E S T A U R A N T — ♦ —

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

— ♦ —

» SABORES DEL PARACAS «

— ♦ —

RISOTTO CON PULPO A LA PARRILLA \$17.900

Tentáculos de pulpo a la parrilla, servidos sobre risotto de quinua o arroz en cremosa salsa de cuatro quesos.

.....

FILETE CON RISOTTO A LA HUANCAÍNA \$18.200

Medallón de filete a la plancha acompañado de risotto de quinua en delicada salsa huancaína y camarones salteados.

.....

LOMO AL JUGO \$17.800

Exquisitos trozos de lomo saltado al punto exacto, servidos sin verduras y montados sobre risotto de quinua a los cuatro quesos o huancaína.

.....

FILETE A LAS TRES PIMIENTAS \$16.900

Filete de vacuno bañado en salsa de pimienta negra, blanca y verde, acompañado de arroz con champiñones a la mantequilla.

.....

LOMO SALTADO CON RISOTTO DE QUINOA \$18.200

Clásico lomo saltado criollo servido sobre risotto de quinua a los cuatro quesos con camarones.

.....

FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑONES \$18.900

Filete de vacuno a la plancha, bañado en salsa cremosa de champiñones, acompañado de fettuccine a la huancaína o arroz blanco.

.....

GORDO BLEU CAPRESSE \$17.800

Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y jamón, empanizada y dorada, servida con salsa caprese de tomate fresco, albahaca y aceite de oliva, acompañada de guarnición a elección.

.....

FILETE DIJON \$17.300

Filete de lomo en salsa dijon y finas hierbas, puré de yuca o papas con verduras selladas al oliva.

— • R E S T A U R A N T • —

PARACAS

G A S T R O N O M Í A P E R U A N A

— ♦ —

» PASTAS «

— ♦ —

TALLARIN SALTADO

Pasta salteada al wok con carne o pollo,
verduras de estación, sillao y aceite de sésamo.

\$15.500

.....

FETTUCCHINE AL PESTO

Fettuccine en salsa de albahaca fresca y
espinacas, acompañado de filete a la plancha y
chimichurri.
(puede ser con lomo saltado)

\$17.800

.....

LASAÑA A LA BOLONESA

Capas de pasta rellenas de carne molida en
salsa de tomate, gratinadas al horno
acompañada de ensalada de lechuga-palta.

\$14.900

.....

FETTUCCHINE CON MILANESA DE POLLO

Pasta a elección (pesto o huancaína),
acompañada de milanesa de pollo bañada en
salsa de quesos y cebolla acaramelada.

\$15.200

— ♦ R E S T A U R A N T ♦ —

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

— ♦ —

» PARRILLAS «

— ♦ —

PULPO A LA PARRILLA

350gr de tentáculos enteros de pulpo a la parrilla con chimichurri, verduras salteadas y papas fritas.

\$29.800

PARRILLA MAR & TIERRA

Medallón de filete, pechuga de pollo y mezcla de mariscos sobre papas doradas, bañados en chimichurri.

\$26.900

PARRILLA DE MARISCOS

Mixtura de pulpo, camarón y calamar servidos sobre papas fritas y verduras salteadas.

\$28.300

» SOPAS «

— ♦ —

MARISCAL CALIENTE

Potente caldo marino elaborado con mezcla de mariscos frescos —choros, almejas, camarones, calamar y pulpo— cocidos en fondo concentrado de pescado, vino blanco y especias, finalizado con huevo y un sutil toque de ají. Ideal para revitalizar y realzar los sabores del mar.

\$15.900

PARIHUELA TRADICIONAL

Sopa emblemática del litoral peruano, preparada con pescado del día, pulpo, camarón, calamar, cerveza negra, cocida lentamente en fumet casero con ají panca y ají amarillo.

\$17.500

— ♦ R E S T A U R A N T ♦ —

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

— ♦ —

❖ ENSALADAS & VEGETARIANOS ❖

— ♦ —

ENSALADA CÉSAR	\$13.800
Lechuga fresca, parmesano, crutones y aderezo César, con pollo a la plancha o jamón serrano.	
.....	
ENSALADA BÁRBARA	\$14.500
Frescas lechugas con pepino, tomate cherry, cebolla y pollo desmenuzado en mayonesa del chef.	
.....	
ENSALADA SISA (FLOR)	\$12.200
Quinua, choclo, palta, apio y cilantro, aliñados con limón fresco.	
.....	
CEVICHE DE CHAMPIÑONES	\$10.200
Champiñones laminados, macerados en limón, cebolla morada, choclo peruano y canchita criolla.	
.....	
ZAPALLITOS RELLENOS	\$10.800
Zapallitos rellenos con verduras y mezcla de cuatro quesos, acompañados de arroz blanco.	
.....	
VERDURAS AL PAPILOTE	\$9.800
Verduras de estación cocidas al vapor y flameadas al vino blanco.	

— ♦ —

❖ PARA COMPARTIR ❖

— ♦ —

RONDA MARINA	\$30.500
Pulpo a la parrilla en su punto perfecto, fresco ceviche de pescado marinado en limón, cremoso arroz con mariscos, delicado pulpo al olivo y crujiente chicharrón de pescado.	
.....	
RONDA PARACAS	\$32.500
Leche de tigre, camarón al pilpil, láminas de pulpo a la parrilla, champiñones al panko en salsa de maracuyá y ostiones a la parmesana, acompañados de salsitas del chef.	
.....	
JALEA MIXTA	\$27.900
Clásica jalea peruana elaborada con chicharrón de pescado, calamar, camarón y pulpo, fritos en su punto exacto de crocancia. Servida sobre una cama de papas fritas artesanales y acompañada de fresca salsa criolla.	

• R E S T A U R A N T •

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

GUARNICIONES

Papas fritas artesanales	\$4.500
Arroz blanco	\$3.500
Ensalada criolla (Cebolla morada, tomate, cilantro y limón fresco.)	\$5.200
Ensalada surtida	\$5.800
Puré rústico	\$5.200
Porotos cremosos	\$4.900

PARA NIÑOS

CAJITA PARACAS	\$12.500
Trozos de pollo o pescado empanizados, dorados y crocantes, acompañados de papas fritas.	
FETTUCCHINE AL ALFREDO	\$10.500
Fetuccine en salsa Alfredo con trozos de jamón.	
SALCHINUGGETS	\$9.000
Exquisitos trozos de pollo aplanados acompañados con cortes de vianesas tradicionales con papas fritas artesanales.	

RESTAURANT

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO \$6.800

Postre tradicional limeño a base de
manjar suave y merengue aromatizado
con canela.

CREMA VOLTEADA \$6.800

Cremosa mezcla de leche y yemas
endulzada con caramelo.

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS \$6.500

Base crocante de galleta, relleno
cremoso de queso y frutos rojos.

CHEESECAKE MARACUYÁ \$6.500

Cremoso cheesecake de maracuyá
con delicado equilibrio ácido-dulce.

BEBIDAS

JUGOS NATURALES

Limonada Tradicional	\$4.900
Limonada Menta Jengibre	\$5.200
Limonada Menta	\$5.200
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

Gracias por preferir nuestra gastronomía.

¡QUE LO DISFRUTE!

— • R E S T A U R A N T • —

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

❖ 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 TRADICIONAL	\$8.800
MARACUYA SOUR CATEDRAL	\$14.800
PISCOLA	\$8.800

❖ COCTELERÍA ❖

CHILCANO TRADICIONAL	\$8.800
MOJITO TRADICIONAL	\$14.800

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 decora con una rodaja de limón y una ramita de menta o hierba buena.

MOJITO TRADICIONAL SIN ALCOHOL	\$8.000
MOJITO CON SABOR	\$8.500
APEROL	\$8.500

Aperol espumante, cubos de hielo, agua con gas, decorado con agua de naranja.

PIÑA COLADA	\$9.500
-------------------	---------

Trago a base de piña natural, con crema de leche, ron blanco, jarabe de goma y cubos de hielo, decorado con ralladura de coco.

PERUANISIMO	\$8.500
-------------------	---------

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.

—◆ RESTAURANT ◆—

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

—◆—

» PERUANO CLÁSICOS «

—◆—

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: amaretto, limón, jarabe de goma y amargo de angostura.

.....

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.

.....

» CAIPIS & CLÁSICOS «

—◆—

CAIPIROSKA

Limón, azúcar granulada, vodka e hielos.

.....

CAIPIRIÑA \$7.300

Limón, azúcar granulada, vodka hielos y cachaza

.....

PERÚ LIBRE \$7.800

Pisco peruano, Coca-Cola, hielos, sumo de limón y decorado con limón.

» GIN & COCTELES «

—◆—

GIN TONIC \$8.800

NEGRONI \$9.500

MARTINI \$7.500

ESPRESSO MARTINI \$8.000

MARGARITA \$6.500

DAIQUIRI \$8.300

MOSCOW MULE \$9.000

SANGRIA \$7.500

SIN ALCOHOL

—◆—

MOJITO TRADICIONAL SIN ALCOHOL \$8.000

MOJITO CON SABOR \$8.500

APEROL SPRITZ SIN ALCOHOL \$8.500

PARA COMPARTIR

—◆—

CHILCANO TRADICIONAL \$8.800

MOJITO TRADICIONAL \$14.800

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.

Gracias por preferir nuestra gastronomía.

—◆ ¡QUE LO DISFRUTE! ◆—

CERVEZAS

Cusqueña Lager	\$3.900
Heineken	\$3.800
Corona.	\$3.800
Budweiser	\$3.800
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
Stella Artois	\$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

— ♦ — RESTAURANT — ♦ —

PARACAS

GASTRONOMÍA PERUANA

— ♦ —

❧ DESTILADOS ❧

— ♦ —

Wisky Chivas Regal 12 años.	\$13.500
Wisky Jack Daniels	\$11.800
Wisky Jack Daniels Honey	\$12.500

