



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.)	
Ostiones ecuatorianos gratinados al horno con queso parmesano.	\$17.800
LOCOS PARACAS (12 uni.)	
Locos laminados con mayonesa artesanal del chef y salsa verde de cilantro.	\$23.300
CAUSA LIMEÑA TRADICIONAL	
Capas de puré de papa amarilla rellenas de pollo, mayonesa, palta, huevo y aceitunas.	\$8.900
CAUSA ACEVICHADA	
Papa amarilla prensada con palta y una delicada corona de ceviche del día.	\$9.900
CAUSA PARRILLERA	
Rellena de pulpo al olivo, coronada con tentáculos de pulpo a la parrilla.	\$10.200

CEVICHERIA

CEVICHE DEL DIA	
Selección diaria de pescado fresco, marinado en jugo de limón sutilmente equilibrado, cebolla morada, choclo peruano, camote glaseado y crocante canchita criolla.	\$16.500
CEVICHE PARACAS	
Armoniosa mixtura de pescado blanco, camarón, pulpo y calamar, macerados en limón fresco, cebolla morada, choclo peruano, canchita criolla y ají amarillo a elección.	\$16.900
CEVICHE DE SALMÓN	
Dados de salmón premium, marinados en cítricos, cebolla morada, choclo peruano y canchita criolla.	\$17.200

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. \$15.200

TIRADITOS DE PESCADO

Finas láminas de pescado fresco marinadas en limón y leche de tigre. \$15.500

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

TRADICIONES PERUANAS

LOMO SALTADO CLÁSICO

Lomo fino salteado al wok con cebolla, tomate y sillao, acompañado de arroz blanco y papas fritas. \$18.900

AJI DE GALLINA TRADICIONAL

Clasica crema de ají amarillo, pollo desmenuzado, arroz blanco y papas cocidas. \$14.200

LOMO SALTADO CON FETTUCCHINE A LA HUANCAÍNA

Filete de lomo salteado al estilo criollo, servido sobre fettuccine en cremosa salsa huancaína y camarones salteados. \$16.200

TACU-TACU CON LOMO SALTADO

Arroz y frejoles dorados al wok, coronados con jugoso lomo saltado y huevo frito. \$17.200

FILETE EN SALSA BORRACHA

Medallón de filete bañado en reducción de vino tinto, acompañado de risotto de quinua a los cuatro quesos. \$18.900

CHAUFA DE POLLO AL ESTILO BARRIO CAPÓN

Arroz salteado al wok con sillao, cebollín, huevo y trozos de pechuga de pollo. \$14.500

CHAUFA DE VACUNO

\$14.900

CHAUFA DE QUINOA CON POLLO CROCANTE

Quinua salteada al estilo oriental, acompañada de pollo crocante en panko y salsa agridulce. \$13.200

ARROZ CON MARISCOS

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. \$17.900

ASADO DE TIRA GUISADO AL CILANTRO

Corte de asado de tira cocido lentamente en salsa de cilantro, acompañado de gnocchi a la huancaína, puré rústico o arroz con porotos negros. \$19.200

PESCADOS & MARISCOS

PESCADO A LO MACHO

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

\$17.800

PESCADO A LA CHORRILLANA

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

\$15.500

PESCADO EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

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

\$18.200

CHICHARRÓN DE PESCADO

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

\$15.900

SALMÓN A LA PLANCHA

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

\$15.900

CAMARONES AL PILPIL

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

\$17.900

ATÚN SELLADO EN SALSA ORIGINAL(Estilo Tailandés)

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

\$15.300

ATÚN EN SALSA BORRACHA

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

\$15.500

PESCADO AL PLATO(Pescado Entero Frito)

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

\$23.900

CAMARONES EN SALSA DE AJOS PICANTE

Camarones salteados al fan-sí (fideos de arroz) en salsa de ajos picantes.

\$17.400

MAJARISCOS

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

\$17.900

SABORES DEL PARACAS

RISOTTO CON PULPO A LA PARRILLA

\$17.200

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

FILETE CON RISOTTO A LA HUANCAINA

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

\$17.900

LOMO AL JUGO

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

\$17.800

FILETE A LAS TRES PIMIENTAS

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

\$16.800

LOMO SALTADO CON RISOTTO DE QUINOA

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

\$17.900

FILETE EN SALSA DE CHAMPIÑONES

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

\$18.900

GORDO BLEU CAPRESSE

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.

\$15.200

FILETE A LO DIJON

Filete de lomo en salsa dijon y finas hierbas, puré de yucas y verduras selladas al oliva.

\$17.300

PASTAS

TALLARIN SALTADO

Pasta salteada al wok con carne o pollo, verduras de estación, sillao y aceite de sésamo. \$15.200

FETTUCCINE AL PESTO

Fettuccine en salsa de albahaca fresca y espinacas, acompañado de filete a la plancha y chimichurri. \$17.300
(puede ser con lomo saltado)

LASAÑA A LA BOLOÑESA

Capas de pasta rellenas de carne molida en salsa de tomate, gratinadas al horno acompañada de ensalada de lechuga-palta. \$14.500

FETTUCCINE CON MILANESA DE POLLO

Pasta a elección (pesto o huancaína), acompañada de milanesa de pollo bañada en salsa de quesos y cebolla acaramelada. \$14.800

PARRILLAS

PULPO A LA PARRILLA

350gr de tentáculos enteros de pulpo a la parrilla con chimichurri, verduras salteadas y papas fritas. \$29.300

PARRILLA MAR & TIERRA

Medallón de filete, pechuga de pollo y mixtura de mariscos sobre papas doradas, bañados en chimichurri. \$26.300

PARRILLA DE MARISCOS

Mixtura de pulpo, camarón y calamar servidos sobre papas fritas y verduras salteadas. \$27.300

SOPAS

MARISCAL CALIENTE

Potente caldo marino elaborado con mixtura 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. \$15.600

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

CHUPE DE CAMARONES

Clásica sopa del sur del Perú con camarones frescos, arroz, choclo, habas, leche y queso serrano. \$15.500

MENESTRON DE MARISCOS

Sopa tradicional a base de pesto con verduras y mariscos, elaborada en fumet casero \$16.500

MENESTRON DE VACUNO

Caldo de vacuno suave, fideos, verduras frescas de estación. Aromatizada con albahaca y hierbabuena. \$14.500

ENSALADAS & VEGETARIANOS

ENSALADA CÉSAR

\$13.500

Lechuga fresca, parmesano, crutones y aderezo César, con pollo a la plancha o jamón serrano.

ENSALADA BÁRBARA

\$14.200

Frescas lechugas con pepino, tomate cherry, cebolla y pollo desmenuzado en mayonesa del chef.

ENSALADA SISA (FLOR)

\$11.200

Quinua, choclo, palta, apio y cilantro, aliñados con limón fresco.

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

\$9.900

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 PAPILLOTE

\$9.500

Verduras de estación cocidas al vapor y flameadas al vino blanco.

PARA COMPARTIR

RONDA MARINA

\$30.200

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

\$32.200

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

\$25.900

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.

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 PREMIUM	\$12.500
Trozos de pollo o pescado empanizados, dorados y crocantes, acompañados de papas fritas.	
FIDEOS EN SALSA DE TOMATES NATURALES	\$10.500
Pasta corta bañada en suave salsa de tomates naturales.	
SALCHINUGGETS	\$9.000
Exquisitos trozos de pollo aplanados acompañados con cortes de vianesas tradicionales con papas fritas artesanales.	

POSTRES

SUSPIRO LIMEÑO

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

\$6.500

CREMA VOLTEADA

Cremosa mezcla de leche y yemas endulzada con caramelo.

\$6.500

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

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

\$6.500

CHEESECAKE MARACUYÁ

Cremoso cheesecake de maracuyá con delicado equilibrio ácido-dulce.

\$6.500

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

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

COCTELERÍA

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

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

DESTILADOS

Wisky Chivas Regal 12 años.

\$13.500

Wisky Jack Daniels

\$11.800

