

APERITIVOS

PISCO SOUR CLASICO	\$ 4.000	MOJITO	\$ 4.500
PISCO SOUR CATEDRAL	\$ 7.000	MOJITO DE FRUTAS	\$ 5.000
VATICANO	\$ 9.000	TOM COLLINS	\$ 4.000
MANGO SOUR CATEDRAL	\$ 8.000	DAIQUIRI	\$ 4.500
ALGARROBINA CLASICA	\$ 4.000	DAIQUIRI DE FRUTAS	\$ 5.000
ALGARROBINA CATEDRAL	\$ 7.000	TEQUILA MARGARITA	\$ 5.000
VAINA	\$ 4.000	PIÑA COLADA	\$ 5.000
AMARETTO SOUR	\$ 4.500	PISCOLA	\$ 5.000

CEVICHES

*Trozos de pescado o mariscos en zumo de limón de pica,
acompañado de cebolla morada, camote,
choclo, cancha y lechuga*

LECHE DE TIGRE	\$ 6.500	CEVICHE MEXICANO	\$ 10.500
<i>Delicioso extracto afrodisiaco del clásico ceviche mixto peruano.</i>		<i>Trozos de pescado y palta en zumo de limón acompañado de cebolla morada y lechuga.</i>	
CEVICHE CARRETILLERO	\$ 11.000	CEVICHE EL AJICITO	\$12.000
<i>Ceviche de pescado acompañado de chicharrón de calamar o pescado.</i>		<i>Trozos de pescado, camarón, calamar, pulpo y pinzas de jaiba maridados en zumo de limón de pica, acompañado de cebolla morada, camote, choclo y lechuga.</i>	
CEVICHE DE PESCADO	\$10.000	TRIO CEVICHES	\$15.000
<i>Trozos de pescado en zumo de limón acompañado de cebolla morada, camote, lechuga, choclo y cancha.</i>		<i>Ceviche mixto, ceviche en salsa de cilantro y ceviche en salsa de ají amarillo.</i>	
CEVICHE MIXTO	\$11.000	CEVICHE DE CAMARONES	\$12.000
<i>Trozos de pescado + mixtura de mariscos.</i>		<i>Camarones en zumo de limón, acompañado de cebolla morada, camote, choclo y cancha.</i>	
CEVICHE DE SALMON	\$12.000		
<i>Trozos de salmón marinado en zumo de limón, acompañado de cebolla morada, camote, lechuga, choclo y cancha.</i>			

ENTRADAS FRIAS

PAPA A LA HUANCAINA \$5.500

Papas cocidas al natural bañadas en deliciosa salsa huancaina a base de ají amarillo.

CAUSA DE ATUN O POLLO \$6.500

Masa de papa amarilla, rellena de atún o pollo con mayonesa.

CARPACCIO DE SALMON \$9.000

Láminas de Salmón bañados en suave salsa de maracuyá.

TIRADITO BICOLOR \$10.000

Láminas de pescado marinadas en limón, con salsa natural y de ají amarillo.

PULPO AL OLIVO \$9.500

Láminas de pulpo marinadas en salsa de oliva.

PULPO A LOS 3 OLIVO \$12.000

Láminas de pulpos bañados en salsa de aceituna verde, morada y aceite de oliva extravirgen.

ENTRADAS CALIENTES

YUQUITAS FRITAS \$5.500

Tubérculo peruano acompañado con deliciosa crema huancaina.

TRILOGIA DE EMPANADAS 3x \$4.500

Empanada de lomo saltado, ají de gallina y ceviche.

6x \$9.000

PULPO A LA PARRILA \$14.000

Pulpo marinado y cocido a la parrilla con papas salteadas y un toque de salsa a la huancaina.

CHICHARRON DE POLLO \$8.500

Trozos de pollo apanado, acompañado de papas fritas y salsa tártara.

CHICHARRON DE PESCADO \$9.500

Trozos de pescado apanado, acompañado de papas doradas, salsa tártara y salsa criolla.

OSTIONES o MACHAS A LA PARMESANA \$10.500

Ostiones o machas en salsa de la casa, gratinados con queso parmesano.

PIQUEO FRIO

Ceviche + causa \$15.000

CEVICHE + JALEA (2-3 personas) \$20.000

Ceviche mixto acompañado de crocante mixtura de pescado y mariscos.

CEVICHE + JALEA (3-4 personas) \$27.000

Ceviche mixto acompañado de crocante mixtura de pescado y mariscos.

JARDIN MARINO \$20.000

Causa, pulpo al olivo, ceviche mixto, chicharrón de calamar y coctel de camarones.

PIQUEO CALIENTE

JALEA MIXTA (personal) \$10.500

Chicharrón de pescado y mixtura de mariscos crocantes con papas doradas, salsa tártara y salsa criolla.

JALEA MIXTA (2-3 personas) \$20.000

Chicharrón de pescado y mixtura de mariscos crocantes con papas doradas, salsa tártara y salsa criolla.

PARRILLA MARINA (2-3 personas) \$20.000

Pescado, salmón, mixtura de marisco, acompañado de papas doradas y chimichurri.

PARRILLA MARINA (3-4 personas) \$27.000

Pescado, salmón, atún, mixtura de marisco, acompañado de papas doradas y chimichurri.

CLASICOS PERUANOS

AJI DE GALLINA \$9.000
Pechuga cocida de ave en salsa a base de ají amarillo.

SECO DE VACUNO \$9.000
Trozos de vacuno cocidos con cilantro, chicha de jora, yuca, cerveza con arroz y porotos.

TACU-TACU \$11.000
Combinación de porotos con arroz dorados con filete de vacuno y salsa criolla.

TACU-TACU A LO POBRE \$12.000
Porotos y arroz cocidos, dorados y acompañado de lomo saltado y huevo frito.

FILETE AL OLIVAR \$11.000
Filete de vacuno a la plancha bañado en salsa de aceitunas, pulpo en láminas, acompañados con arroz.

FILET MIGNON \$11.000
Filete de vacuno con vino tinto, bañado en reducción de demi-glace y champiñones, acompañados con arroz.

FILETE MAR Y TIERRA \$12.000
File de Vacuno bañado en salsa de mariscos, acompañado con risotto de verduras.

FESTIVAL DE SALTADOS

POLLO SALTADO \$9.000
Trozos de pechuga de Pollo salteado con cebolla, tomate, cebollín, salsa de soja y un toque de cilantro, con guarnición de papas fritas y arroz.

LOMO SALTADO \$11.000
Trozos de filete salteados con cebolla, tomate, cebollín, salsa de soja y un toque de cilantro, con guarnición de papas fritas y arroz.

LOMO SALTADO CON RISOTTO \$12.000

LOMO SALTADO NIKKEI \$12.000
Filete, camarón y pollo, salteados con cebolla, tomate, mix de verduras, diente de dragón, cebollín y salsa de soja, acompañado de papas fritas y arroz.

ATÚN SALTADO \$11.000
Trozos de Atún salteados con cebolla, tomate, cebollín, salsa de soja y un toque de cilantro, con guarnición de papas fritas u arroz.

SALTADO DE MARISCOS \$11.000
Variedad de mariscos salteados con cebolla, tomate, cebollín, salsa de soja y un toque de cilantro, con guarnición de papas fritas u arroz.

LOMO SALTADO A LO POBRE \$12.000
Trozos de filete salteados con cebolla, tomate, cebollín, con cebolla y papas

PESCADOS

PESCADO FRITO
Acompañado de papas fritas y ensaladas

PESCADO A LA PLANCHA
Pescado acompañado de arroz y papas cocidas.

PESCADO AL AJO
Pescado a la plancha en deliciosa salsa de ajo, con guarnición de papas al natural salteadas en mantequillas con arroz.

PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES
Pescado a la plancha en salsa de champiñones, acompañado de panache de verduras.

RISOTTO AL PESTO
Arroz meloso con salsa al pesto, acompañado de Pescado a la plancha.

PESCADO A LO MACHO
Pescado a la plancha con mixtura de mariscos, bañado en salsa americana.

PESCADO A LA FLORENTINA
Pescado a la plancha relleno de camarón, sobre una base de puré de papas, bañado en salsa bechamel, espinaca, espárragos y queso gratinado.

PESCADOS \$8.500
SALMON \$9.000

\$8.500 \$9.000

\$10.500 \$11.500

\$10.500 \$11.500

\$11.000 \$12.000

\$11.000 \$12.000

\$12.000 \$13.000

ARROCES Y PASTAS

RISOTTO VEGETARIANO <i>Arroz meloso con mix de verduras, champiñones, zapallo italiano y alcachofas al panko.</i>	\$8.500
RISOTTO DE CAMARONES <i>Arroz meloso con camarones, champiñones y queso parmesano en su salsa.</i>	\$11.000
ARROZ CON MARISCOS <i>Arroz en salsa americana con mariscos, mantequilla, salsa criolla y reducción de Vino Blanco.</i>	\$10.500
SPAGUETTI AL PESTO CON SABANA <i>Pasta en deliciosa salsa al pesto con sábana de vacuno.</i>	\$9.500
SPAGUETTI FRUTOS DEL MAR <i>Spaguetti envuelto en salsa americana con mixtura de marisco, flameada en vino.</i>	\$10.500
FETUCCINI SALTADO VEGETARIANO <i>Pasta salteada con mix de verdura.</i>	\$8.500
FETUCCINI SALTADO DE FILETE <i>Pasta salteada con trozos de filete, tomate y cebolla roja en salsa de soja.</i>	\$10.500
FETUCCINI SALTADO DE MARISCOS <i>Pasta salteada con mixtura de mariscos. tomate y cebolla en salsa de soja.</i>	\$10.500
FETUCCINI A LA HUANCAINA <i>Fetuccini envuelto en salsa huancaina con lomo saltado.</i>	\$11.000
FETUCCINI SALTADO DE POLLO <i>Trozo de pollo salteado con tomate, cebolla y salsa de soja.</i>	\$9.500
FETUCCINI SALTADO TRES SABORES <i>Trozos de pollo, filete y camarones salteados con toma, cebolla y salsa de soja.</i>	\$11.000

LOS ORIENTALES

CHAP SUI DE AVE <i>Pollo salteado en salsa de soja y verduras, acompañados con arroz blanco.</i>	\$9.000
CHAP SUI DE CAMARONES <i>Camarones salteados en salsa de soja y verduras, acompañado con arroz blanco.</i>	\$10.000
FETUCCINI PERU ORIENTAL <i>Trozos de filete, ave, camarones, champiñones salteados con mix de verduras.</i>	\$10.000
AEROPUERTO 3 SABORES <i>Chaufa 3 Sabores con dientes de dragón y fideos.</i>	\$11.000
SALMON EN SALSA TERIYAKI <i>Salmón a la plancha con salsa tereyaki acompañado de arroz de sushi con verduras.</i>	\$12.000
ATUN CANTONES <i>Atún sellado con salsa agri dulce, acompañado de arroz jazmín (opcional Salmón o Reineta)</i>	\$12.000

CHAUFAS

CHAUFA VEGETARIANO <i>Arroz frito con huevo, cebollín y mix de verduras. con salsa de soja.</i>	\$8.500
CHAUFA DE POLLO <i>Arroz frito con huevo, cebollín y salsa de soja.</i>	\$9.500
CHAUFA DE VACUNO <i>Arroz frito con huevo, cebollín y salsa de soja.</i>	\$10.500
CHAUFA DE MARISCOS <i>Arroz frito con mariscos, cebollín y salsa de soja.</i>	\$10.500
CHAUFA 3 SABORES <i>Arroz frito con huevo, cebollín y salsa de soja con filete, ave y camarón.</i>	\$11.000
CHAUFA MELOSO <i>Arroz frito con huevo, cebollín y salsa de soja con reducción de maracuyá y chicharrón de mariscos.</i>	\$12.000

SOPAS

DIETA DE POLLO <i>Fondo de ave, papa, cabello de ángel, trozos de ave y verduras.</i>	\$5.500
SOPA CRIOLLA <i>Fondo oscuro, con carne picada, huevo frito y pan tostado.</i>	\$7.000
PARIHUELA <i>Fumet de pescado, trozos de pescado, mixtura de mariscos, pinzas de jaiba, vino blanco y chicha de jora.</i>	\$9.000

ENSALADAS

ENSALADA COCIDA <i>Verduras cocidas, betarraga, zanahoria, palta, brócoli y coliflor.</i>	\$4.500
ENSALADA CESAR CON POLLO <i>Lechuga, crutones, pollo, parmesano con vinagreta a base de mostaza, miel y aceite de oliva.</i>	\$5.500
SALPICON DE POLLO <i>Trozos de pollo con lechuga, papa, verduras cocidos y mayonesa.</i>	\$6.500
ENSALADA PARRILLERA <i>Mix de lechugas, tomates, cebolla morada, palta y mayonesa.</i>	\$7.000
ENSALADA MEDITERRANEA <i>Mix de lechugas, pimiento morroneado, tomates cherry, queso fresco, aceituna, albahaca.</i>	\$7.500
ENSALADA MARINA <i>Lechuga, palmitos, fondo de alcachofas, espárrago, pimientos, acompañados de trozos de salmón a la plancha y mariscos.</i>	\$8.500
ENSALADA DE CENTOLLA CAMARÓN <i>Mix de lechugas, palmito, camarón braseado a lo mantequilla bañado de salsa de palmito.</i>	\$9.500

SUGERENCIAS DEL CHEF

CAMARONES ESTILO AJICITO	\$11.000	SALMON A MODO CHEF	\$11.000
<i>Camarones jumbo envueltos en Carpaccio de filete de vacuno, bañado en salsa de mantequilla al vino blanco, con guarnición de arroz.</i>		<i>Salmón a la plancha relleno de camarones, champiñones y cebollín, sobre una salsa oriental y mix de verduras orientales acompañado de arroz.</i>	
CAMARONES A MODO DEL CHEF	\$11.000	TIMBAL DE CAMARONES	\$11.500
<i>Camarones envueltos con ave a la plancha en salsa oriental, mix de verduras, y semilla de sésamo con arroz blanco.</i>		<i>Fetuccini en salsa americana con camarones, gratinados con queso.</i>	
SPAGETTI AL AJILLO CON PULPO A LAS BRASAS	\$13.000	SALMON CAMARON AL MARTINI	\$11.500
<i>Pasta con confit de ajo y exquisito pulpo a las brasas.</i>		<i>Salmón a la plancha con panaché de verduras y salsa Martini.</i>	
ATUN A LAS 5 PIMIENTAS	\$10.800	FILETE MALBEC	\$11.000
<i>Atún sellado con 5 pimientos acompañado con quinoto.</i>		<i>Filete sellado en salsa de vino malbec, acompañado de risotto de zapallito italiano.</i>	
GARRON DE CORDERO AL VINO TINTO	\$12.000	FILETE A LAS FINAS HIERBAS	\$11.000
<i>garrón de cordero de cocción larga con vino tinto y guarnición de risotto a la huancaína.</i>		<i>Filete sellado en mantequilla de finas hierbas, con guarnición de papas doradas al romero y ensalada parrillera.</i>	
		SECO DE CORDERO	\$12.000
		<i>Cordero en salsa de cilantro con guarnición de porotos y arroz.</i>	

POLLO A LA BRASA

PORCION DE PAPAS FRITAS	\$3.500
POLLO BROSTER	\$5.500
<i>Pollo broster más papas fritas y ensalada.</i>	
¼ DE POLLO	\$6.500
<i>Pollo a la brasa, ensalada con papas fritas y cremas.</i>	
½ DE POLLO BRASA	\$12.000
<i>Pollo a la brasa, ensalada con papas fritas y cremas.</i>	
1 DE POLLO BRASA	\$20.000
<i>Pollo a la brasa, ensalada con papas fritas y cremas.</i>	

PLATOS de NIÑOS

SALCHIPAPA <i>Vienesas con papas fritas.</i>	\$4.000
SALCHIPOLLO <i>Octavo de pollo a la brasa, vienesa y papas fritas.</i>	\$5.000
PECHUGA A LA PLANCHA <i>Pollo a la plancha con papas fritas.</i>	\$5.000
NUGGETS DE POLLO <i>Acompañado de papas fritas.</i>	\$5.000
NUGGETS DE PESCADO <i>Acompañado de papas fritas.</i>	\$6.000
FETUCCINI A LO ALFREDO <i>Fettuccini en salsa bechamel con jamón y queso.</i>	\$6.000

GUARNICIONES

PORCION DE ARROZ BLANCO	\$2.500
PAPAS COCIDAS	\$3.000
PORCION DE CANCHA	\$3.000
PANACHE DE VERDURAS	\$4.500
RISOTTO	\$5.000

POSTRES

La vida es corta, cómete primero el postre

CREMA VOLTEADA <i>Deliciosa crema de leches condensada y evaporada, bañada en caramelo.</i>	\$4.000	QUESO HELADO <i>Exquisito y tradicional postre helado arequipeño, del sur de Perú, a base de leche de cono.</i>	\$4.000
SUSPIRO LIMEÑO <i>Tradicional postre peruano a base de manjar casero con yemas y merengue.</i>	\$3.500	TORTA DE CHOCOLATE <i>Deliciosa torta húmeda de chocolate con aroma a pisco chapas de salsa de chocolate.</i>	\$4.000
TORTA 3 LECHE <i>Genovesa bañada con 3 tipos de leche y acompañado con crema batida.</i>	\$4.000	TIRAMISU <i>Capas de bizcotelas bañadas en café intenso y crema de queso.</i>	\$4.000
CHEESECAKE DE MARACUYA <i>Fina capa de galleta de vainilla, sobre crema de queso de maracuyá, bañada de gelatina de maracuyá.</i>	\$4.000	PIE DE LIMON <i>Clásico postre a base de jugo de limón y leche condensada, cubierto de merengue.</i>	\$4.000
COPA DE HELADO 3 SABORES <i>Tres bolas de delicioso helado.</i>	\$4.000	BROWNIE CON HELADO	\$4.000

CUALQUIER POSTRE O TARTA CON HELADO \$5.000

CERVEZA

HOEGGARDEN	\$2.500
ROYAL	\$2.500
CUSQUEÑA	\$2.500
HEINEKEN	\$2.500
CORONA	\$2.500
CUSQUEÑA NEGRA	\$2.800
MICHELADA	\$2.800
LEFFE	\$3.500
KUNSTMANN	\$3.500
PATAGONIA 24.7	\$3.500
AUSTRAL	\$3.500
KROSS	\$3.500
MICHELADA	\$3.800

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$4.000
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$6.000
BALLANTINES	\$4.000
JACK DANIELS	\$4.500
CHIVAS REGAL	\$6.000

BAJATIVO

BAYLEYS	\$4.500
DISARONNO	\$6.000
ARAUCANO	\$3.500
DRAMBUIE	\$6.500

CAFE

EXPRESO	\$1.500
EXPRESO DOBLE	\$3.000
AMERICANO	\$1.500
CORTADO	\$2.000

BEBIDAS

INKA KOLA 1,5 lts.	\$3.500
INKA KOLA 410 ml	\$2.500
NECTAR	\$2.000
AGUA MINERAL	\$2.000
COCA COLA	\$2.000
COCA COLA ZERO	\$2.000
SPRITE	\$2.000
SPRITE ZERO	\$2.000
LIMONADA (vaso)	\$2.800
LIMONADA (jarra)	\$6.000
LIMONADA MENTA/JENGIBRE (vaso)	\$3.000
LIMONADA MENTA/JENGIBRE (jarra)	\$7.000
CHICHA MORADA (vaso)	\$3.000
CHICHA MORADA (jarra)	\$7.000

JUGOS

PIÑA, MANGO, MARACUYA O CHIRIMOYA, FRAMBUESA	\$3.500
JARRA DE JUGO	\$11.000