



“Imposible no probar nuestra coctelería de autor”

PAITA TROPICAL \$8.200

(Prueba su intensidad, seducción y siente el elixir de la vida). Pisco premium, maracuyá, almíbar de piña, licor de cassis y licor de cherry

SIMÓN EL SEDUCTOR \$8.200

(A la vez coqueto y encantador, disfrútalo con amor). Whiskey bourbon, sambuca, maracuyá, agua con gas

LA COQUETA \$8.200

En este cóctel se resaltan notas cítricas y un blend de hierbas aromáticas que harán una experiencia coqueta

ORGULLO AMAZONICO \$8.200

(Toda la magia de la Amazonía, piña, maracuyá y toronja). Hacen una mezcla espléndida con el ron y aperol sprit

AL ROJO VIVO \$8.200

(Con su gran apreciación al rojo, su sabor te dejará vivo)

LA SOÑOSA \$8.200

(Amanecer o atardecer, sueña, viaja y disfruta de los sabores tropicales). Ron 7 años, malibú, licor de cacao, jugo de piña y maracuyá

LOS TIKI

MAI TAI \$8.200

Sin duda es un cóctel de historia, aquí resalta sus frescura de piña y licor de naranja

ATARDECER DEL VALLE \$8.200

Es particularmente un antibiótico que revivirá al cuerpo, su syrup de jengibre y el ahumado del scotch serán un deleite

MOCKTAIL – EL REGALÓN \$8.200

Muy refrescante con notas de albahaca, mango y limón

LOS MACERADOS

Dejar reposar la corteza, hoja y/o fruta en pisco para extraer sabor, aroma y pigmentación

	CLÁSICO	CÁTEDRAL	VATICANO
MACERADO DE HOJA DE COCA	\$7.200	\$9.990	\$15.990
MACERADO DE ARÁNDANOS	\$7.200	\$9.990	\$15.990
MACERADO DE HIERBA LUISA	\$7.200	\$9.990	\$15.990
MACERADO DE CANELA	\$7.200	\$9.990	\$15.990

LOS MEJORES PISCOS DEL PERÚ

	CORTO	CLÁSICO	CATEDRAL	VATICANO
PURO	\$4.500	\$6.990	\$8.990	\$14.990
Aromatico, tradicional				
BLEND	\$5.990	\$6.990	\$8.990	\$15.990
Blend, tradicional				
MOSTO JOVEN	\$6.990	\$7.990	\$12.990	\$18.990
Aromatico, tradicional				

^ ^ ^ NUESTROS SOURS PARA LLEVAR ^ ^ ^

En 2 presentaciones

UN LITRO **\$16.900**
DE SABORES **\$18.990**

MEDIO LITRO **\$9.990**
DE SABORES **\$10.990**

^ ^ ^ APERITIVOS ^ ^ ^

BUENAZO PAITA **\$8.200**
MACHUCA FUERTE **\$8.200**
SOUR SABORES **\$8.990**
ALGARROBINA **\$7.200**
CHILCANO CLÁSICO Y SABORES **\$7.990**
PIÑA COLADA **\$7.990**
VAINA **\$6.990**

^ ^ ^ BEBIDAS Y JUGOS ^ ^ ^

INKA KOLA NORMAL **\$3.990**
COCA, FANTA, SPRITE, GINGER ALE **\$2.990**
JUGOS NATURALES **\$5.500**
(Frutilla, Mango, Piña, Mix)
AGUA MINERAL **\$2.600**
(Con y sin gas)
CHICHA MORADA **\$4.990**
(Maíz morado, piña, manzana)
LIMONADA CLÁSICA **\$4.990**
LIMONADA MENTA / JENGIBRE **\$5.990**

^ ^ ^ SUGERENCIA DE LA CASA ^ ^ ^

MOCTEL NIÑA BONITA \$7.990
Suculenta mezcla de sabores naturales (mango, frutilla, maracuyá y un toque de esencia de vainilla)

^ ^ ^ COCTÉLES ^ ^ ^

CAIPIRIÑA **\$7.990**
MOJITO CLÁSICO **\$7.200**
AMARETO SOUR CATEDRAL **\$9.990**
WHISKY SOUR CATEDRAL **\$9.990**
JEREZ SOUR CLÁSICO **\$7.200**
MANHATTAN **\$7.200**
KIR ROYAL **\$7.200**
DAIQUIRI CLÁSICO **\$7.990**
MARTINI DRY **\$7.990**
SPRITZ (APEROL, RAMAZZOTTI) **\$7.990**
DAIQUIRI SABORES **\$8.990**
MOJITO SABORES **\$8.990**

^ ^ ^ CERVEZAS ^ ^ ^

LIMONADA SABORES **\$5.990**
CUSQUEÑA RUBIA **\$4.990**
CUSQUEÑA DE TRIGO **\$4.990**
CUSQUEÑA NEGRA **\$5.500**
KUNTSMANN TOROBAYO **\$4.990**
HEINEKEN **\$4.500**
CORONA **\$4.500**
HEINEKEN CERO **\$4.500**
CALAFATE (CERVEZA AUSTRAL) **\$5.500**
ARTESANAL PERUANA SABORES **\$5.500**

CARNES Y PESCADOS

A LAS BRASAS

MEGAPARRILLADA PAITA (5 pers.) \$69.990

2 Lomo liso
2 Chorizos
1 Cuadril de lomo
2 Prietas parrilleras
2 Pechuga de pollo
3 Anticuchos de corazón
2 Chuletas centro
4 Papas doradas
Guarnición: ensalada surtida

PARRILLADA MEMORABLE (3 pers.) \$54.990

2 Lomo liso
3 Papas doradas
2 Chuletas centro
2 Anticuchos de corazón
2 Pechuga de pollo
2 Chorizos
2 Prietas
Guarnición: ensalada surtida
(Todo con chimichurri criollo)

CORTES PREMIUM A LAS BRASAS

ENTRECOT (350 grms) \$23.990

La unión de dos cortes: "lomo liso y filete de lomo",
con ensalada surtida

LOMO VETADO (350 grms) \$18.990

Acompañado con ensalada mixta

LOMO LISO (350 grms) \$18.990

Acompañado con panaché de verduras

CUADRIL DE LOMO (350 grms) \$19.990

Clásico corte de lomo fino, con ensalada surtida

ENTRAÑA FINA (350 grms) \$23.990

Con risotto a la huancaína

PECHUGA A LA BRASA (350 grms) / GRILLADA A LA PARRILLA \$12.990

Con papas fritas naturales y chimichurri

CHULETA DE CENTRO (2 unidades) \$12.990

Con papas fritas naturales y chimichurri

PULPO A LA BRASA (2 personas) \$ 24.900

Exquisito pulpo a la brasa con salsa chimichurri,
olivo, yucas fritas y panaché de verduras con zarza
criolla

PARRILLADA DEL VALLE (2 pers.) \$43.990

1 Pechuga de pollo
2 Lomo liso
2 Chuletas centro
1 Anticucho de corazón de Res
2 Chorizos
2 Prietas
2 Papas doradas
Guarnición: ensalada surtida

PARRILLADA MAR ADENTRO (2 pers.) \$46.990

Todos los sabores del mar en su mesa
2 Tentáculos de pulpo
2 Calamares enteros
2 Cortes de salmón
4 Ostiones parrilleros
4 Camarones ecuatorianos
1 Porción de papitas brujas
(Todo con chimichurri criollo)

RECOMENDACIONES DEL CHEF

SALMÓN A LA PARRILLA (350 grms) \$16.990

Con alcaparras y ensalada mixta

ATÚN ROJO PARRILLERO (350 grms) \$18.990

Con risotto de apio

BROCHETAS MIXTAS \$16.990

Con filete, pulpo, pollo y papas fritas naturales

LOMO CON QUESO FUNDIDO (350 grms) \$18.990

Con risotto de champiñones

FILEMIÑÓN A LO MACHO (350 grms) \$19.990

Con camarón, pulpo y calamar en salsa milash

ENTRAÑA AL GRILL (350 grms) \$23.990

Muy especial con fettuccinis al pesto y parmesano

CUADRIL AL AJO (350 grms) \$19.990

Flambeados con ajo y camarones al pisco

GARRÓN DE CORDERO (350 grms) \$19.990

Hecho a la olla con ingredientes especiales al estilo
peruano, servido con risotto norteño

ENTRADAS

FESTIVAL DE PIQUEOS FRÍOS Y CALIENTES

PIQUEO FRUTOS DEL MAR \$28.990

Pulpo al olivo, tiradito con crema de rocoto, tiradito criollo, ceviche mixto y causa limeña

JALEA ESPECIAL (Para 2 personas) \$27.990

Trozos de pescado y mariscos fritos, ceviche de pescado y yucas fritas

TIRADITOS

CARPACCIO DE PULPO Y LOMITO DE ATÚN ROJO \$15.500

Finas láminas marinadas con limón al olivo y mostaza dijón, alcaparra y palta

TIRADITO MIXTO \$14.990

Láminas de pulpo, atún y camarones

ENTRADAS CALIENTES

CAMARONES TROPICALES CON PURÉ DE CAMOTE \$14.990

Acompañado de una salsa en reducción de maracuyá

OSTIONES A LA PARMESANA \$15.990

Ostiones flambeados al coñac y salsa inglesa, gratinado con queso parmesano

CHICHARRÓN DE CAMARONES \$14.990

Apanados al panko y fritos, servido con papas fritas y tártara

CHICHARRÓN MIXTO (2 personas) \$19.990

Pescado, camarones, calamares, pulpo, apanados y fritos, servidos con papas fritas y salsa tártara

ENTRADAS FRÍAS

CAUSA LIMEÑA \$13.990

Suave masa de papa natural rellena con pollo y palta en salsa huancaína

CAUSA AL PANKO \$14.990

Rellena con pulpa de jaiba, montada con camarones fritos al panko

ENSALADA PIRQUE \$13.990

Con camarones, lechuga, palta, apio, palmitos y vinagreta casera

LECHE DE TIGRE \$10.990

Extracto del ceviche que opera como un afrodisíaco cóctel marino

LECHE DE TIGRE A LA CRIOLLA \$13.990

Aromatizado al ají amarillo, acompañado de chicharrones mixtos

PULPO AL OLIVO \$14.990

Laminado y aliñado sutilmente, con salsa al olivar, palta y galletas cracker

CEVICHE EL SEDUCTOR (sugerencia) \$15.990

Déjate seducir con esta fusión de salmón y camarón, servido con palta y choclo

CAUSA ACEVICHADA (2 personas) \$16.990

Rellena con pulpa de jaiba, acompañado de un ceviche con crema de rocoto

CEVICHE FRUTOS DEL MAR \$14.990

Con pescado, camarones, calamar, pulpo, carne de jaiba en salsa de rocoto, choclo, camote y cancha

CEVICHE DE PESCADO \$14.990

Cubos de pescado marinados al limón de pica, cebollas en juliana, con choclo y camote

CEVICHE FRESCO MAR \$15.990

IMPOSIBLE NO PEDIRLO!

Con locos, pescado, camarones, pulpo, en salsa de ají amarillo, choclo y camote

CEVICHE MIXTO \$14.990

Con pulpo, pescado, camarones y calamar, con choclo y camote

CALDOS REPONEDORES

CALDILLO DE CONGRIO, ALMEJAS Y CHOROS \$14.990

Flambeado al vino blanco, camarones, cebollas, tomates y chicha de jora

SUDADO ESPECIAL PAITA CON CAMARONES Y PULPO \$14.990

Pescado cocido al vapor con un toque de chicha de jora, cebollas, tomates y yuca

PARIHUELA LIMEÑA CON MARISCOS \$14.990

Reponedor concentrado a base de pescado y carne de jaiba, con salsa madre

CARNES Y MAR

ESPECIALIDADES

CARNES Y AVES

LOMO SALTADO \$15.200

Filete salteado con cebollas, tomates y especias orientales. Arroz y papas fritas

LOMO ESTROGONOF Y CHAMPIÑONES \$14.990

Trozos de filete salteado, pimientos rojos en salsa milash, con risotto huancaína

TACU-TACU CON LOMITO AL JUGO \$15.200

Suave mezcla de porotos y arroz, salteado al olivo, montado con lomito al jugo

FILETE A LA PIMIENTA VERDE \$15.500

A la plancha, servido en salsa de pimienta verde, con risotto de apio

FILETE CAFÉ DE PARIS \$14.990

Envueltos con tocino ahumado, grillados en salsa parís, con panaché de verduras

POLLO BROSTER \$13.990

Pechuga de pollo con papas fritas naturales

ESPECIALIDADES

FILETES

FILETE MAR ADENTRO \$14.990

Fetuccini en salsa blanca, camarones con salsa milash y champiñones

FILETE GRILLADO A LO MACHO \$15.200

Con salsa de mariscos, acompañado con arroz blanco

FILETE SOL Y SOMBRA \$ 14.990

A la plancha, con camarones, champiñones en salsa de estragón y arroz blanco

AJÍ DE GALLINA CON ARROZ BLANCO \$13.990

Con salsa de ají amarillo, leche, queso fresco, huevo y aceitunas moradas

EL MAR PESCADOS

Y MARISCOS

SALMÓN PIZZAIOLA \$14.990

Gratinado con queso mozzarella, camarones y champiñones en salsa pomarola

SALMÓN A LA MEUNIERE CON CAMARONES \$14.990

Dorada a la plancha con acompañamiento en arroz blanco

CONGRIO EN SALSA DE MARISCOS \$15.200

Grillado y gratinado en dos quesos con ostiones, servido con arroz blanco

REINETA A LA FRANCESA \$14.990

Con camarones, pulpa de jaiba y champiñones en salsa milash, gratinada a los dos quesos

REINETA A LA HUANCAÍNA CON ARROZ AL CILANTRO \$14.990

A la plancha con camarones y carne de jaiba, servido con arroz al cilantro

SALMÓN PAITA CON ARROZ BLANCO \$14.990

A la plancha con camarones, pulpo, en salsa bechamel, acompañado de arroz blanco

SALMÓN CROCANTE \$14.990

Frito al panko, acompañado de risotto de apio

ATÚN SALTADO CON RISOTTO AL CILANTRO \$15.200

Trozos de atún salteado al pisco con cebollas, tomates y especias orientales

ATÚN EN SALSA MIÑÓN CON PAPITAS AL MERKÉN \$15.200

A la plancha, con champiñones en salsa milash

SELLADITO DE ATÚN AL ESTRAGÓN \$15.200

En salsa de estragón flambeados al pisco con camarones y arroz blanco

ARROCES Y RISOTTOS

CHAUFA TAPADITO CON TORTILLA DE CAMARONES (Recomendación) \$14.990

Con fideos cabello de ángel tostados y tocino frito, diente de dragón al estilo chifa

RISOTTO EN SU TINTA DE CALAMAR (Recomendación) \$14.990

Montado con salmón a la plancha en salsa de locos

CHAUFA MAR Y TIERRA \$14.990

Filete, pollo, camarones, salteados al estilo oriental, servido con wantanes fritos

CHAUFA DE POLLO \$13.990

Salteados al wok al estilo oriental, servido con wantanes fritos

ARROZ CON MARISCOS \$15.200

Arroz aromatizado con achote y vino blanco, salsa de mariscos y zarza criolla

RISOTTO FUNGHI CON CAMARONES \$15.200

Cremoso risotto con hongos frescos y camarones salteados, natilla y queso parmesano

RISOTTO A LA HUANCAÍNA \$15.200

Cremoso risotto montado con lomito saltado

MENÚ KIDS

BISTEC RANCHERO A LA BRASA \$13.990

Servido con papas fritas naturales, montado con huevo frito

BISTEC A LA PLANCHA \$12.990

Con papas fritas naturales

PESCADO A LA PLANCHA \$12.990

Con papas fritas naturales y arroz blanco

CHICHARRÓN DE POLLO \$12.200

Con papas fritas

HELADOS NATURALES DE ESTACIONES

UNA PORCIÓN DE HELADO \$3.200

DOS PORCIONES DE HELADO \$4.500

Vainilla y frutilla

PASTAS

CORDON BLEU DE VACUNO CON JAMÓN Y QUESO (Sugerencia)

\$14.990

Acompañado con fettuccinis en salsa blanca, champiñones y parmesano

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA CON PULPITO PARRILLERO (Sugerencia)

\$15.200

Trozos de pulpo a la plancha con una suave salsa parrillera

VOLCÁN DE MARISCOS \$14.990

Con fettuccinis, camarones, pulpo y calamares, gratinado con queso mozzarella

RAVIOLES CON JAIBA Y QUESO RICOTA \$14.990

Pasta fresca rellena con jaiba en salsa de mariscos y queso parmesano

FETUCCINI CON LOMITO SALTADO \$15.200

Fettuccini en salsa huancaína y queso parmesano

AGREGADOS

ARROZ BLANCO \$3.500

PAPAS FRITAS NATURALES \$5.900

ENSALADA CHILENA \$5.990

ENSALADA MIXTA DE ESTACIÓN \$7.990

PORCIÓN DE RISOTTO \$6.990

CAFETERÍA PAITA

CAFÉ EXPRESO \$3.500

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$4.990

CAFÉ AMERICANO \$3.990

CAFÉ CORTADO \$3.990

CAPUCHINO \$4.500

INFUSIÓN DE HIERBAS \$3.900

LICORES

WHISKY

“¿En el almuerzo y en la cena... Oh! bendito whisky no se acaba en mi despensa”

JACK DANIEL'S \$7.200

JOHNNIE WALKER RED \$7.200

JOHNNIE WALKER BLACK \$7.990

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$7.990

VODKA

“Sólo hay dos verdades absolutas en la vida: los amigos y el vodka”

STOLICHNAYA \$7.200

ABSOLUT BLUE \$7.200

SKYY BLUE \$7.200

GREY GOOSE \$8.990

GIN

“No dejes de disfrutar todo el aroma y sabor que este destilado proporciona”

TANQUERAY \$7.200

BEEFEATER \$7.200

HENDRICK'S \$7.990

BOMBAY SAPPHIRE \$7.990

TANQUERAY TEN \$9.990

RON

“No hay nada, sin duda, que calme el espíritu tanto como el ron y la verdadera religión”

RON BACARDI 8 AÑOS \$8.990

HAVANA CLUB AÑEJO RVA \$7.990

HAVANA CLUB 5 AÑOS \$6.990

HAVANA CLUB 7 AÑOS \$7.990

BACARDI AÑEJO \$7.990

ZACAPA 23 AÑOS \$12.990

UN BUEN BAJATIVO

AMARETTO DISARONNO \$7.200

GRAN MARNIER \$7.200

FRANGELICO \$7.200

DRAMBUIE \$7.200

CREMA DE BAILEYS \$6.990

LICOR DE CAFÉ KAHLÚA \$6.990

ANÍS SAMBUCA GALLIANO \$7.200

FERNET BRANCA \$6.990

BITTER ARAUCANO \$5.200

MENTA FRAPE \$5.200

COINTREAU \$7.200

REMY MARTIN VS \$12.500

POSTRES

CHEESECAKE DE ARÁNDANO (Recomendado) \$6.990

Aquí la sutileza del queso crema y los arándanos frescos te harán vibrar de dulzura acompañado con helado artesanal.

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES \$6.990

Uno de los dulces que jamás fallan para los amantes del chocolate. Pídelo con helado de vainilla o frutilla, bañado con salsa de chocolate.

TIRAMISÚ \$6.990

Exquisito capricho italiano, para los amantes del dulce y el café, que combina sabores suaves como el queso e intenso como el cacao amargo.

SUSPIRO LIMEÑO \$7.200

Fino manjar casero con aromas a canela y vainilla, montado con merengue y almíbar de oporto.

TORTA DE TRES LECHE \$7.200

Bizcochuelo embebido en tres variedades de leche, chantilly y toque de salsa sabor a frambuesa.

CREMA VOLTEADA \$6.990

Muy suave y cremosa, bañado con salsa de caramelo, hecho al horno.

PANACOTTA DE ESTACIÓN \$7.200

Exquisita combinación de crema de natilla con frutas de estación, bañado en salsa de sabores.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$12.990

De todo un poco pero bueno.

^.^.^ VINOS BLANCOS ^.^.^

ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT \$15.990
VIÑA MAR ROSÉ \$15.990
VIÑA MAR BRUT 375 \$9.990
BOUCHON EXTRA BRUT \$19.990

CHARDONNAY

APALTAGUA RESERVA \$15.200
CASAS PATRONALES RESERVA \$14.990
SANTA EMA SELECT TERROIR \$16.200
CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$19.200

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA \$14.990
J. BOUCHON RESERVA \$15.200
SANTA EMA SELECT TERROIR \$16.200
CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$19.200
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA \$18.990
CONCHA Y TORO THE WINE \$21.990

LATE HARVEST

CASAS PATRONALES LUJURIA \$19.990

^.^.^ VINOS TINTOS ^.^.^

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA RESERVA \$15.200
CASAS PATRONALES RESERVA \$14.990
J. BOUCHON RESERVA \$15.990
SANTA EMA SELECT TERROIR \$16.990
PEREZ CRUZ GRAN RESERVA \$21.990
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA \$19.990
CONCHA Y TORO THE WINE \$22.990
SANTA EMA GRAN RESERVA \$22.990
TORO DE PIEDRA GRAN RVA \$23.990
MARQUÉS CASA CONCHA \$32.900
MARQUÉS CASA CONCHA GOLD \$45.900

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA \$15.200
J. BOUCHON RESERVA \$15.990
SANTA EMA SELECT TERROIR \$16.990
CASAS DEL BOSQUE RESERVA \$19.200
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA \$19.990
CONCHA Y TORO THE WINE \$22.990
SANTA EMA GRAN RESERVA \$23.900
TORO DE PIEDRA GRAN RVA \$23.990
MARQUÉS CASA CONCHA \$32.900
MARQUÉS CASA CONCHA BLUE \$45.900

ENSAMBLAJES

SANTA EMA 60/40 BARREL SELECT \$21.200
(Cabernet sauvignon / merlot)
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA \$22.990
(Syrah / cabernet sauvignon)
CASAS PATRONALES RESERVA \$15.200
(Cabernet / carmenere)
CASAS PATRONALES RESERVA \$14.990
J. BOUCHON RESERVA \$15.990
SANTA EMA SELECT TERROIR \$16.990
PINOT NOIR
APALTAGUA RESERVA \$14.990
GRANDES VINOS
SANTA EMA CATALINA \$39.900
(Cabernet sauvignon / carmenere / cab. Franc)
TARAPACÁ GRAN RVA ET. NEGRA \$32.900
PERES CRUZ LIMITED EDITION \$29.900
VIK MILLA CALA ENSAMBLAJE \$45.900
(Cs / ca / cf / me / sy)

^.^.^ MEDIAS BOTELLAS ^.^.^

SANTA EMA SELECT TERROIR RVE. \$9.990
(Carmenere, Sauvignon Blanc, Merlot)

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RVA. \$10.990
(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon)

VINO POR COPA RESERVA \$6.500
(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Carmenere)