



“Imposible no probar nuestra coctelería de autor”

YAYKUNA TROPICAL \$7.990

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

CHAVELITA \$7.990

Refrescante combinación de cerveza y almíbar de fruta (frambuesa o mango) con un toque sutil de limón

AL ROJO VIVO \$7.990

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

MOJITO CORONA \$7.990

Aquí la cerveza con Ron, menta y limón seducen cada sorbo

LOS TIKI

MAI TAI \$7.990

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

ATARDECER DEL VALLE \$7.990

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

SIMÓN EL SEDUCTOR \$7.990

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

ORGULLO AMAZÓNICO \$7.990

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

LA SOÑOSA \$7.990

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

MOCKTAIL

EL REGALON \$7.990

Muy refrescante con notas de albahaca, mango y limón

NIÑA BONITA \$7.990

Suculenta mezcla de sabores naturales, mango, frutilla, maracuyá y un toque de esencia de vainilla

⌒⌒⌒ LOS MACERADOS ⌒⌒⌒

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

	CLÁSICO	CÁTEDRA	VATICANO
MACERADO DE HOJA DE COCA	\$7.990	\$9.200	\$14.990
MACERADO DE ARÁNDANOS	\$7.990	\$9.200	\$14.990
MACERADO DE ROMERO / FRUTILLA	\$7.990	\$9.200	\$14.990
MACERADO DE AGUAYMANTO	\$7.990	\$9.200	\$14.990

⌒⌒⌒ LOS MEJORES PISCOS DEL PERÚ ⌒⌒⌒

	CORTO	CLÁSICO	CATEDRAL	VATICANO
PURO <i>Aromatico, tradicional</i>	\$4.500	\$6.990	\$8.990	\$14.990
BLEND <i>Blend, tradicional</i>	\$5.990	\$6.990	\$8.990	\$15.990
MOSTO JOVEN <i>(Premium) Aromatico, tradicional</i>	\$6.990	\$7.990	\$10.990	\$16.990

≈≈≈ **NUESTROS SOURS PARA LLEVAR** ≈≈≈
En 2 presentaciones

UN LITRO \$17.900
DE SABORES \$18.990

MEDIO LITRO \$9.990
DE SABORES \$10.990

≈≈≈ **APERITIVOS** ≈≈≈

BUENAZO YAYKUNA \$8.200
(pisco, maracuyá, albahaca, hielo)

MACHUCA FUERTE \$8.200
(Pisco, frutilla, menta, maracuyá, hielo)

SOUR SABORES \$8.500

ALGARROBINA \$7.500
(Miel de Algarrobo, pisco, leche evaporada)

CHILCANO CLÁSICO Y SABORES \$8.200

PIÑA COLADA \$7.990

VAINA \$7.500

CAIPIRIÑA \$7.990

≈≈≈ **COCTÉLES** ≈≈≈

MOJITO CLÁSICO \$7.500

AMARETO SOUR CATEDRAL \$9.990

WHISKY SOUR CATEDRAL \$9.990

JAREZ SOUR CLÁSICO \$7.500

MANHATTAN \$7.500

KIR ROYAL \$7.500

DAIQUIRI CLÁSICO \$7.500

MARTINI DRY \$7.990

SPRITZ (APEROL, RAMAZZOTTI) \$7.990

DAIQUIRI SABORES \$8.500

MOJITO SABORES \$8.500

≈≈≈ **BEBIDAS Y JUGOS** ≈≈≈

INKA KOLA NORMAL \$3.500

COCA, FANTA, SPRITE, GINGER ALE \$2.990

JUGOS NATURALES \$5.500
(Frutilla, Mango, Piña)

AGUA MINERAL \$2.400
(Con y sin gas)

CHICHA MORADA \$4.990
(Maíz morado, piña, manzana)

LIMONADA CLÁSICA \$4.990

LIMONADA MENTA / JENGIBRE \$5.500

LIMONADA SABORES \$5.500

≈≈≈ **CERVEZAS** ≈≈≈

CUSQUEÑA RUBIA \$4.990

CUSQUEÑA NEGRA \$5.500

KUNSTMANN TOROBAYO \$4.990

HEINEKEN \$4.990

CORONA \$4.990

HEINEKEN CERO \$4.990

CALAFATE (CERVEZA AUSTRAL) \$5.500

PERUANA ARTESANAL SABORES \$5.500

CARNES Y PESCADOS

A LAS BRASAS

MEGAPARRILLADA YAIKUNA (5 pers.) \$69.990

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

PARRILLADA MEMORABLE (3 pers.) \$52.990

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)

PARRILLADA DEL VALLE (2 pers.) \$42.990

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.) \$42.990

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)

CORTES PREMIUM A LAS BRASAS

ENTRECOT (700 grms) \$23.990

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

LOMO VETADO (400 grms) \$18.990

Acompañado con ensalada mixta

LOMO LISO (400 grms) \$18.990

Acompañado con panaché de verduras

CUADRIL DE LOMO (400 grms) \$19.990

Clásico corte de lomo fino, con ensalada surtida

ENTRAÑA FINA (400 grms) \$22.990

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

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 (3 un) \$16.990

Con filete, pulpo, pollo y papas fritas naturales

LOMO CON QUESO FUNDIDO (400 grms) \$18.990

Con risotto de champiñones

FILEMIÑÓN A LO MACHO (400 grms) \$19.990

Con camarón, pulpo y calamar en salsa milash

ENTRAÑA AL GRILL (400 grms) \$22.990

Muy especial con fetuccinis al pesto y parmesano

CUADRIL AL AJO (400 grms) \$19.990

Flambeados con ajo y camarones al pisco

GARRÓN DE CORDERO (400 grms) \$19.990

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

FESTIVAL DE PIQUEOS FRÍOS Y CALIENTES

ENTRADAS 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) \$28.990

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

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

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 \$15.990

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 \$15.500

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 YAYKUNA CON CAMARONES \$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 **\$15.990**

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

LOMO ESTROGONOF Y CHAMPIÑONES **\$15.200**

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

⌵⌵⌵ ESPECIALIDADES FILETES ⌵⌵⌵

FILETE MAR ADENTRO **\$15.200**

Fetuccini en salsa blanca, camarones con salsa milash y champiñones

FILETE GRILLADO A LO MACHO **\$15.500**

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 MENIERE CON CAMARONES **\$14.990**

Dorada a la plancha con acompañamiento en arroz blanco

CONGRIO EN SALSA DE MARISCOS **\$15.500**

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

REINETA A LA FRANCESA **\$15.500**

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 YAIKUNA 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 **\$15.500**

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) \$14.500
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 \$14.990
Arroz aromatizado con achote y vino blanco, salsa de mariscos y zarza criolla

RISOTTO FUNGHI CON CAMARONES \$14.990
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 \$13.200
Servido con papas fritas naturales, montado con huevo frito

BISTEC A LA PLANCHA \$13.200
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 GENEROSA \$3.990

DOS PORCIONES \$4.990
Vainilla y frutilla

PASTAS

CORDON BLEU DE VACUNO CON JAMÓN Y QUESO (Sugerencia) \$15.200

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 \$3.200

PAPAS FRITAS NATURALES \$6.900

ENSALADA CHILENA \$4.990

ENSALADA MIXTA DE ESTACIÓN \$5.990

PORCIÓN DE RISOTTO \$8.200

CAFETERÍA YAIKUNA

CAFÉ EXPRESO \$3.200

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$3.990

CAFÉ AMERICANO \$3.990

CAFÉ CORTADO \$3.990

CAPUCHINO \$4.500

CHOCOLATE \$3.200

INFUSIÓN DE HIERBAS \$3.200

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

CHIVAS REGAL 19 AÑOS \$9.990

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

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 \$7.200

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 \$11.990

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 RVA **\$15.300**
CASAS PATRONALES RVA **\$14.990**
SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.600**
CASAS DEL BOSQUE RVA **\$19.200**

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RVA. **\$14.990**
J. BOUCHON RVA. **\$15.990**
SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.000**
CASAS DEL BOSQUE RVA **\$19.990**
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA **\$18.990**
LATE HARVEST
CASAS PATRONALES LUJURIA **\$21.990**

⌄⌄⌄ VINOS TINTOS ⌄⌄⌄

CABERNET SAUVIGNON

APALTAGUA RESERVA **\$15.300**
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**

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**
J. BOUCHON RESERVA **\$15.990**
SANTA EMA SELECT TERROIR **\$ 16.990**
CASAS DEL BOSQUE RESERVA **\$19.990**
MIGUEL TORRES SANTA DIGNA **\$19.990**

MERLOT

CASAS PATRONALES RESERVA **\$14.990**
J. BOUCHON RESERVA **\$15.990**
SANTA EMA SELECT TERROIR **\$16.990**

ENSAMBLAJES

SANTA EMA 60/40 BARREL SELECT **\$20.990**
(Cabernet sauvignon / merlot)
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA **\$22.990**
(Syrah / cabernet sauvignon)
CASAS PATRONALES RESERVA **\$15.200**
(Cabernet / carmenere)

PINOT NOIR

APALTAGUA RESERVA **\$14.990**

GRANDES VINOS

SANTA EMA CATALINA **\$39.900**
Cab. Sauvignon / Carmenere / Cab. Franc
TARAPACÁ GRAN RVA ET. NEGRA **\$32.900**
PERES CRUZ LIMITED EDITION **\$29.900**
Carmenere
VIK MILLA CALA ENSAMBLAJE **\$45.900**
CS / CA / CF / ME / SY

⌄⌄⌄ MEDIAS BOTELLAS ⌄⌄⌄

SANTA EMA SELECT TERROIR RVE. **\$10.500**
Carmenere, Sauvignon Blanc, Merlot, Cab. Sauv, Chardonnay

MIGUEL TORRES SANTA DIGNA RVA. **\$10.990**
Sauvignon Blanc, Carmenere, Cab. Sauvignon

VINO POR COPA RESERVA **\$5.990**
Consultar cepas disponibles