

21
AÑOS
de tradición
y vanguardia
DESDE
2004



Enigma Jagger

COCTELERÍA DE AUTOR

ENIGMA JAGGER | \$6.500 NUEVO

Macerado de coca, maracuyá, Jägermeister y ginger ale.

OASIS | \$5.400 NUEVO

Pisco Tabernero, maracuyá, zumo de naranja, jarabe de coco y blue curacao.

EL GÜERO | \$5.400 NUEVO

Tequila Cazadores, triple sec, crema de coco, jarabe de coco y granadina.

PERUVIAN MULE | \$5.900 NUEVO

Pisco Tabernero, maracuyá, triple sec, jarabe de goma y ginger beer.

SANGRÍA SAZÓN | \$6.900

Vodka Smirnoff, vino tinto, vermouth rosso, triple sec y jugo de naranja.

CHOLOPOLITAN | \$5.200

Macerado de cherry, triple sec, lime juice y cranberry.

LA FRESCA | \$7.300

Gin Bombay, maracuyá, limón, jengibre y tónica.

LIMEÑA EXÓTICA | \$5.200

Macerado de frutilla, maracuyá, frutilla y mango.

LA COLORADA | \$7.300

Gin Bombay, almíbar de piña, maracuyá, limón y cranberry.

CARIBEÑO | \$5.300

Bacardi de coco, maracuyá, triple sec, Sant Germain y albahaca.

NEGRONI EMBRUJADO | \$6.900

Gin Beefeather, Aperol, Campari y vermouth rosso.

BERRI EL BRAVO | \$7.300

Gin Tanqueray, Saint Germain, mix de berries, menta, limón y tónica.

EL FRESCO | \$5.900

Pisco Tabernero, mango, maracuyá, vino blanco, jarabe de goma y espumante.

ORGASMO MÚLTIPLE | \$6.200

Vodka Smirnoff, Kahlua, Baileys, amaretto y helado de vainilla.

MOJITO DE LA BUENA | \$6.900

Bacardi carta blanca, maracuyá, limón, menta y mix de berries.

MANGO APASIONADO | \$6.200

Tequila Cazadores, mango y maracuyá.

CHILCANOS

Clásico cóctel peruano, preparado con pisco Tabernero, jugo de limón, ginger ale y un toque de amargo de angostura.

TRADICIONAL | \$5.200

MARACUMANGO | \$5.800

MARACUYÁ-ALBAHACA | \$5.800

FRESH | \$5.800

MACERADOS | \$5.400



SOUR TABERNERO

SIMPLE | \$5.700

SABORES | \$6.100

CATEDRAL | \$8.900

CATEDRAL SABORES | \$9.200

VATICANO | \$16.900

VATICANO SABORES | \$17.900

CERVEZAS

CUSQUEÑA | \$4.100

CORONA | \$4.100

HEINEKEN | \$4.100

HEINEKEN 0° | \$4.100

STELLA ARTOIS | \$4.100

BUDWEISER | \$4.100

KUNSTMANN TOROBAYO | \$4.500

KUNSTMANN TOROBAYO 0° | \$4.500

DOLBEK MAQUI | \$5.500

SCHOP

AUSTRAL CALAFATE | \$6.900

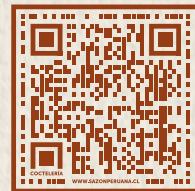
AUSTRAL TORRES DEL PAINÉ | \$6.900

ESTRELLA DAMM | \$5.900

CLÁSICOS Y MÁS

**MOJITOS, GIN, SPRITZ,
DESTILADOS Y MÁS**

Pregunta al garzón por el
trago que buscas o escanea
el siguiente QR:



BEBESTIBLES

JUGOS (1 SABOR) | \$4.200

Piña, mango, chicha morada, chirimoya, frutilla, maracuyá o melón tuna.

JUGOS MIXTOS | \$4.500

TRÍO NORTEÑO

Mango, piña y frutilla.

JUGO APASIONADO

Mango y maracuyá.

HAWAIANO

Piña y menta.

LIMONADAS

TRADICIONAL | \$3.800

MENTA JENGIBRE | \$4.200

ALBAHACA JENGIBRE | \$4.200

MANGO ALBAHACA | \$4.700

BEBIDAS | \$2.500

INCA KOLA | \$2.700



Trio carretillero

PARA COMPARTIR

BOUQUET DE TARTAR DE SALMÓN | \$15.490 **NUEVO**

Conos de wantán rellenos de tartar de salmón en salsa oriental, tomate, cebolla en brunoise, cebollín, alcaparras, mix de semillas de sésamo y toques de crema de palta.

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE VACUNO | \$14.890

Marinado con nuestra salsa anticuchera, acompañado de papas doradas, choclo salteado y salsa criolla.

JALEA MIXTA | \$20.890

Trozos de pescados y mariscos apanados, montados con una deliciosa salsa criolla y papas doradas, acompañado con nuestro ceviche mixto y leche de tigre.

TEQUEÑOS DE LOMO SALTADO | \$13.490

12 unidades, acompañados con salsa guacamole.

CAMARONES CROCANTESES | \$19.490

15 unidades de camarones apanados al panko, crocantes por fuera y jugosos por dentro.

CAUSA CEVICHERA | \$17.890

Nuestra tradicional causa de pollo, acompañada del infaltable ceviche de salmón.

TRÍO MAR Y TIERRA | \$22.890

Ceviche a elección (salmón o reineta), chicharrones de pollo y lomo saltado con papas fritas.

TRÍO CARRETILLERO | \$22.890

Arroz con mariscos, ceviche a elección (salmón o reineta) y chicharrón de pescado.

ENTRADAS

OSTIONES INKACHINOS | \$18.490 NUEVO

Ostiones sellados y bañados en mantequilla, aliñados con miel, jugo de naranja, aliños orientales y toques de nueces crocantes.

TIRADITO 3 TIEMPOS | \$16.890

3 texturas y 3 sabores. Deliciosos camarones cubiertos con leche de tigre al pesto; láminas de salmón fresco bañado en leche de tigre al ají amarillo y láminas de pulpo bañado en leche de tigre al olivo. Todo montado con choclo peruano, camote, aceituna morada, queso parmesano y palta.

PULPO AL OLIVO | \$15.890

Láminas de pulpo aliñado con aceite de oliva, vino blanco y limón, cubierto por salsa de olivo y mayonesa acevichada al ají amarillo, trozos de palta y toques de aceite de cilantro.

TATAKI DE ATÚN EN SALSA

ACEVICHADA | \$16.490

Láminas de atún sellado con sésamo, acompañado con salsa huancaina acevichada y salsa de cilantro con cubos de palta flambeados.

TIRADITO CHALACO DE SALMÓN | \$16.490

Finas láminas de salmón bañado en salsa de ají amarillo, acompañado de chalaquita y trozos palta.

CEVICHE CHALACO CARRETILLERO | \$15.490

Trozos de salmón en abundante leche de tigre al ají amarillo, cebolla morada en brunoise, acompañado con chicharrón de calamar, choclo peruano y camote glaseado.

CEVICHE MIXTO | \$16.890

Mixtura de mariscos y pescado, marinados con limón de pica y base de leche de tigre, acompañado de choclo peruano y camote glaseado.

CEVICHE TRADICIONAL | \$14.490

Finos cortes de pescado marinados con limón de pica y una exquisita base de leche de tigre, acompañado de camote glaseado y choclo peruano.

CAUSA DE POLLO | \$13.490

Masa homogénea de papa, aliñada con ají amarillo y limón, con trozos de tomate, láminas de palta, huevo cocido y pasta de pollo mayo, montado con corona de palta, toques de mayonesa de la casa y salsa de olivo.

CAUSA DE CAMARÓN | \$14.490

Masa homogénea de papa, aliñada con ají amarillo y limón; con láminas de palta y pasta de camarón mayo, montado con una corona de palta y camarones crocantes, bañado en salsa de maracuyá con chía.

LECHE DE TIGRE DE LA CASA | \$14.890

Delicioso y potente concentrado de pescado con trozos de salmón y cebolla morada, envuelto en una deliciosa crema de palta, montado con mariscos crocantes, camote y choclo peruano.

LECHE DE TIGRE TRADICIONAL | \$14.490

Potente concentrado de pescado, aliñado con limón sutil, ají amarillo y aderezos de la casa, acompañado con choclo peruano y camote glaseado.

Causa de pollo y Causa de camarón



SUGERENCIAS DEL CHEF

TRIGOTO A LA PIMIENTA | \$16.890 NUEVO

Cremoso trigo mote envuelto en pasta de pimientos morrones, montado con trozo de filete bañado en salsa a la pimienta.

ÑOQUIS AL AJILLO CRIOLLO | \$17.490

Deliciosos ñoquis de yuca en crema de ají amarillo y pasta de ajo, cebolla picada, camarones ecuatorianos, langostinos, toques de cilantro y queso parmesano.

ÑOQUIS A LA HUANCAÍNA

CON FILETE ANTICUCHERO | \$19.740

Ricos ñoquis de yuca, envuelto en crema huancaína, montado con un delicioso filete bañado en salsa anticuchera.

SPAGUETTI AL CURRI

CON ATÚN TERIYAKI | \$17.890

Fusión asiática, delicioso spaghetti con salsa de ají amarillo y curry, con verduras salteadas, brócoli, olluco peruano, choclos cóctel y zanahoria, montado con tataki de atún bañado en salsa teriyaki.

ATÚN MONTADO | \$18.490 NUEVO

Atún montado con salsa de mariscos acompañado de risotto en tinta de calamar.

SALMÓN ANDINO | \$16.890

Cama de mix de quínoa fresca con trozos de palmito, tomate cherry, champiñón y albahaca, montado con salmón barnizado en maracuyá con chía.

ATÚN EN SALSA DE CHUPE

DE CAMARÓN | \$17.890

Atún en una suave salsa de chupe de camarones, acompañado de papas doradas y vegetales salteados al wok.

FILETE MAR Y TIERRA | \$17.490

Filete a la parrilla bañado en una suave salsa de mariscos, acompañado de papas cocidas.

PARRILLA MARINA | \$17.890

Atún, pulpo, calamar y camarones marinados con un aderezo parrillero, acompañado de papas doradas.

Parrilla marina





*Fettuccini a la huancaina
con lomo saltado*

PLATOS TÍPICO CRIOLLO

SALTADOS

Nuestro clásico saltado con cebolla morada y tomate. Todo salteado al wok, envuelto en salsa de soya con guarnición de arroz y papas fritas.

LOMO | \$17.490

POLLO | \$17.490

CAMARÓN | \$18.890

ARROZ CON MARISCOS | \$19.490

Arroz con mixtura de mariscos aliñados con aderezos peruanos, acompañado de salsa criolla y leche de tigre.

SECO DE CORDERO | \$19.490

Cordero macerado en chicha de jora, cerveza negra y especias peruanas acompañado de arroz blanco, frijoles y salsa criolla.

TALLARÍN SALTADO

Tallarines salteados al wok con cebolla morada, tomates, cilantro y salsa de soya.

LOMO | \$15.890

POLLO | \$14.890

PULPO A LA PARRILLA | \$22.890

Pulpo marinado con aderezo especial parrillero. Todo a la parrilla acompañado de papas doradas, panaché de verduras y salsa de olivo.

PESCADO A LO MACHO

Pesca del día a la plancha bañado en una salsa de mariscos a base de ají panka, acompañado con papas cocidas.

ATÚN | \$18.890

SALMÓN | \$17.490

REINETA | \$17.890

FETUCCINI A LA HUANCAÍNA

CON LOMO SALTADO | \$17.890

Fettuccini a la huancaina acompañado de nuestro clásico lomo saltado.

TALLARÍN SALTEADO

CON VEGETALES | \$13.490

Tallarín con vegetales salteados al wok con salsa de soya.

COSTILLAR DE CERDO A LA BBQ | \$15.490

Suculento costillar de cerdo macerado y sellado en miel y merkén. Bañado en salsa bbq, acompañado de papas fritas y ensalada.

AJÍ DE GALLINA | \$14.890

Deliciosa crema a base de ají amarillo con trozos de pollo, acompañado de arroz blanco, papas cocidas, huevo cocido y aceitunas.

PLATOS PREMIUM

ÑOQUIS AL PESTO | \$17.890 NUEVO

Montado con milanesa de filete gratinado con queso mozzarella y con toques de aceite de trufa blanca.

QUINOTO AUSTRAL | \$16.490 NUEVO

Mix de quinoa envuelto en crema huancaína, montado con merluza austral marinado en salsa anticuchera y barnizado en chimichurri de la casa.

FILETE AL ESTILO AREQUIPEÑO | \$19.490

Delicioso filete bañado en salsa demi-glace, acompañado de pastel de papa en láminas a los 4 quesos (roquefort, mozzarella, parmesano y queso crema).

PATO AL CONFIT | \$19.890

Pato de textura tierna, acompañado con un delicioso arroz silvestre y ensalada criolla.

Filete al estilo arequipeño

FUSIÓN ÍTALO PERUANO

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO | \$17.490

Risotto a la crema huancaína acompañado de nuestro clásico lomo saltado.

RISOTTO SILVESTRE | \$15.490

Exquisito risotto cremoso, mezclado con una sabrosa pasta de albahaca y verduras salteadas (zucchini, pimentón, champiñones y brócoli) montado con tomates confitados.

FETUCCINI AL PESTO CON ATÚN A LA PARRILLA | \$16.490

Exquisita salsa al pesto combinado con fetuccini acompañado de atún a la parrilla.

RISOTTO FRUTOS DEL MAR | \$15.490

Risotto a la crema con mixtura de mariscos con toques de ajíes peruanos y vino blanco.

CHIFA

ARROZ CHAUFA

Arroz salteado al wok con huevo, cebollín y toques de soya.

LOMO | \$15.490

MARISCOS | \$15.490

POLLO | \$14.490

KAM LU WANTÁN | \$15.490

Pollo, camarones, lomo y vegetales salteados con salsa tamarindo acompañado de wantán frito y arroz chaufa.

POLLO TIPAKAY

CON ARROZ CHAUFA | \$15.890

Trozos de pollo apanados y bañados con salsa tamarindo, acompañado de arroz chaufa.

CHAUFA DE QUINOA | \$14.490

¡Cambiemos el arroz por la quinoa! Delicioso cereal del altiplano con verduras (champiñones, pimentón, zucchini, brócoli y berenjena), huevo batido y cebollín. Todo salteado al wok en salsa oriental.

ENSALADAS

ENSALADA ORIENTAL | \$14.490 NUEVO

Mix de hojas verdes, juliana de pimentón rojo y verde, hongo shitake macerado en salsa oriental, hilos de wantán y tataki de atún en costra de sésamo con emulsión de maracuyá y ají amarillo.

ENSALADA SAZÓN | \$14.490

Lechuga fresca, zanahoria rallada, rodajas de palmito, choclo, tomate cherry confitado, hojas de albahaca crocante y pollo apanado en mix de quinoa, acompañado de una exquisita salsa honey mustard.

ENSALADA CÉSAR | \$14.490

Filetes de pollo a la parrilla, mix de lechugas, crutones, queso parmesano y nuestra salsa césar de la casa.

MENÚ DE NIÑOS

TALLARÍN A LO ALFREDO | \$8.890

Tallarín en salsa blanca con trozos de jamón y queso parmesano. Incluye chicha morada.

MENÚ KIDS | \$8.890

Nuggets de pollo o pescado, o carne salteada con papas rústicas. Incluye chicha morada.

Menestrón y Parihuela



SOPAS

MENESTRÓN | \$16.490 NUEVO

Sopa a base de albahaca, trozos de lomo, choclo, zapallo italiano, zanahoria, papa, porotos y rigatoni.

SUDADO DE PESCADO | \$15.890

Filete de pescado cocido al vapor con cebolla, tomate, hierbas aromáticas, chicha de jora y vino blanco, acompañado de papas cocidas.

PARIHUELA | \$16.490

Sopa tradicional de mariscos, pescado y especias.

CHUPE DE CAMARONES | \$16.890

Sopa peruana compuesta con camarones, leche, arroz, queso y especias peruanas.