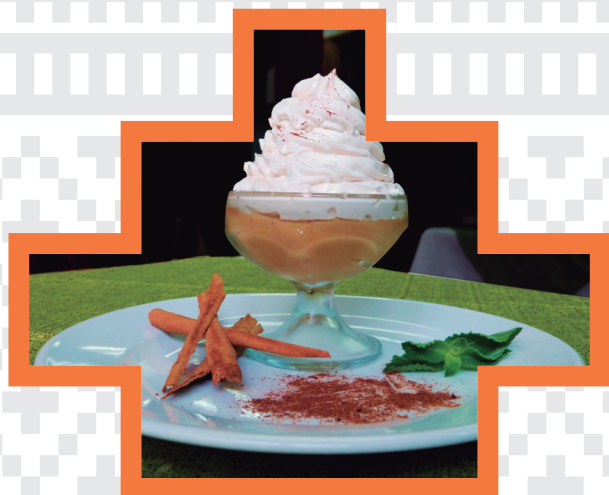


GUARNICIONES

Arroz con Choclo.....	\$ 2.500
Arroz Blanco.....	\$ 2.000
Arroz Primavera.....	\$ 2.500
Verduras Salteadas.....	\$ 2.900
Papas Salteadas.....	\$ 2.500
Papas Fritas.....	\$ 2.500
Yucas Fritas.....	\$ 2.900



POSTRES

Suspiro Limeño.....	\$ 3.500
Tiramisú.....	\$ 3.500
Torta Tres Leches.....	\$ 3.100
Panacota de Frutas de Estación.....	\$ 2.900
Crema Volteada.....	\$ 3.500
Pie de Maracuyá.....	\$ 3.600
Mousse de Maracuyá.....	\$ 3.100

BEBIDAS FRIAS

Inka Kola 1,5 Lt.....	\$ 3.200
Inca Kola 400 ml.....	\$ 1.800
Bebidas Nacionales.....	\$ 1.500
Agua Mineral.....	\$ 1.500
Jugos Naturales.....	\$ 2.900
Jugos Surtidos.....	\$ 3.500
Limonada - Vaso.....	\$ 2.200
Limonada con Menta - Vaso.....	\$ 2.350
Limonada con Menta Jengibre - Vaso.....	\$ 2.550
Limonada Tradicional - Jarra.....	\$ 5.500
Limonada con Menta - Jarra.....	\$ 5.800
Limonada con Menta Jengibre - Jarra.....	\$ 6.500
Chicha - Vaso.....	\$ 2.800
Jarra de Chicha Morada.....	\$ 6.500

BEBIDAS FRIAS

Infusiones.....	\$ 1.300
Café Express.....	\$ 1.800
Café Cortado.....	\$ 2.500
Café Americano.....	\$ 1.500
Mate de Coca.....	\$ 2.000
Capuchino con Crema	\$ 2.500
Café con Leche.....	\$ 2.500

CARNES



TACU TACU DE LA CASA.....\$ 9.300

Mezcla de frijoles con arroz al wok montado con medallón de filete de vacuno, plátano y huevo fritos.

TACU TACU CHOLOS.....\$ 8.900

Mezcla tradicional, frijoles con arroz al wok con mariscos salteados en salsa huacatay

ARROZ CHAUFA DE CARNE.....\$ 8.500

Típica fusión China - Peruana de arroz, carne, pimientos y cebollín salteado al wok

TALLARIN SALTADO DE CARNE.....\$ 8.100

Tallarines salteados al wok con trozos de carne, vegetales y bañados con salsa oriental al estilo peruano.

MILANESA DE CARNE.....\$ 7.100

Fina lámina de filete de vacuno apanado. Acompañado con papas fritas y ensaladas mixtas.

SOPAS Y MEZCLAS

PARIHUELA.....\$ 8.800

Clásica sopa peruana compuesta de mariscos, pescados y especie. Servidos en su propio fumet.

CHUPE DE PESCADO.....\$ 7.600

Tradicional sopa peruana de pescado con leche, arroz, queso y especias.

CHUPE DE CAMARONES.....\$ 9.000

Sopa peruana a base de camarones, leche, arroz, queso y especias.

DIETA DE POLLO.....\$ 6.500

Sopa de pechuga de pollo, papas y fideos.

TALLARIN SALTADO DE CAMARÓN.....\$ 9.000

Tallarines salteados con camarones en salsa oriental con cebollines y pimientos.

SUPREMA DE POLLO.....\$ 6.900

Pechuga de pollo apanado. Acompañado con papas fritas y ensaladas mixtas.

POLLO A LA PLANCHA.....\$ 6.900

Pechuga de pollo a la plancha. Acompañado con papas fritas y ensaladas

ENSALADAS

SABOR A VIÑA.....\$ 6.500

Lechugas mixtas, láminas de pulpo con aceitunas, choclo, palmito, alcachofas, queso fresco y vinagreta de la casa.

EL CHOLO LIGTH.....\$ 6.800

Lechugas mixtas, quinoa, apio, pepino, zanahoria, choclos peruanos, chips de tocino.

ENSALADA MIXTA.....\$ 5.000



POLLO CAJAMARQUINO.....\$ 8.000

Filete de pollo relleno con espinaca, queso fresco y pimientos, acompañados con verduras salteadas bañadas en salsa de estragón.

ATÚN SALTADO.....\$ 9.700

Dados de atún salteado con cebolla crujiente y tomate con especias. Acompañado de un quinoto a la huancaína.

ATÚN AL PACÍFICO.....\$ 9.500

Atún a la plancha, bañado en salsa de pulpa de jaiba acompañado con risotto al azafrán.

SALMÓN SOL SALIENTE.....\$ 9.100

Filete de salmón con camarones y ostiones salteados cubiertos con una suave salsa de la casa. Acompañados con arroz blanco.

PESCADO EN SALSA DE CAMARONES.....\$ 7.500

Filete de pescado a la plancha bañado en salsa de coral de camarones acompañado con arroz blanco.

CONGRIO A LA FLORENTINA.....\$ 8.700

Congrio a la plancha con salsa bechamel y espinaca en una cama de puré al gratin.

SALMÓN A LA MOSTAZA DIJÓN.....\$ 7.900

Filete de salmón a la plancha, flameado con coñac en salsa de mostaza, dijón con miel de abeja acompañado de puré de camote.

FETUCCINI FRUTOS DEL MAR.....\$ 8.700

Fetuccini salteado con mariscos y una riquísima salsa de coral al vino blanco.

RISOTTO DE CAMARONES.....\$ 9.100

Cremoso arroz al azafrán aromatizado en finas hierbas con camarones y champiñones salteados en su propia salsa.

PICANTE DE MARISCOS.....\$ 7.600

Guiso de mixtura de mariscos con un toque de ají. Acompañado con arroz blanco.

FILETE SOL Y MAR.....\$ 9.500

Filete al grill con mariscos salteados en salsa americana acompañado con arroz verde.

FETUCCINI CHOLOS.....\$ 8.900

Camarones y champiñones al huacatay, aromatizado al vino blanco, sobre fetuccini en salsa bechamel.

POLLO SALTADO.....\$ 8.500

Trozos de pechugas de pollo salteados con cebollas, tomate y especias. Acompañado con papas fritas crocantes y arroz.

AJÍ DE MARISCOS.....\$ 7.800

Mariscos salteados y flameados en vino blanco en una salsa única de ají mirasol y especias. Acompañado de arroz verde.

CONGRIO ANDINO.....\$ 8.900

Congrio a la plancha con camarones y machas salteados al vino blanco con una salsa pachamanquera, Acompañado de trigoto a la huancaína.

CONGRIO CRUJIENTE.....\$ 8.500

Filete de congrio en costra de semilla de sésamo con papas doradas, alcachofas y tomate deshidratado bañado en salsa agri dulce.

SALMÓN EL PITUCASO.....\$ 9.800

Salmón a la plancha en salsa de caviar con camarones, flameado al jerez. Acompañado de verduras salteadas.

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYA.....\$ 8.900

Filete de salmón a la plancha cubierta en salsa de maracuyá. Acompañado de risotto al olivar con pasas.

REINETA PIRATA.....\$ 8.900

Filete de reineta rellena con camarones cocidos al vapor, bañados en una suave salsa de mariscos al gratin. Acompañado de papas doradas.

FILETE MAR Y TIERRA.....\$ 9.000

Medallón de lomo grillado aromatizado al pisco y estragón con camarones ecuatorianos acompañado con majado de yuca.

FILETE A LA PIMIENTA VERDE.....\$ 9.500

Medallón de filete a la plancha en salsa de pimienta verde., Acompañado con risotto de mariscos.

FILETE CHOLOS.....\$ 9.100

Filete relleno con queso y camarones bañados con una salsa de Ocopa. Acompañado con un trigoto amarillo.

FILETE A LA HUANCAÍNA.....\$ 9.300

Medallones de filete envuelto en tocino, servido con fetuccini a la huancaína, bañados en una salsa anticuchera.

POLLO PARMA.....\$ 8.700

Medallones de pollo envuelto con tocino apanados con queso parmesano y dorados en una suave salsa de mostaza. Acompañado con arroz verde.



LO NUESTRO

AJÍ DE GALLINA.....\$ 7.900

Exquisita salsa cremosa de ají amarillo con pechuga de pollo deshilachado, papas hervidas, huevos duros y aceitunas. Acompañados con arroz blanco.

LOMO SALTADO.....\$ 9.500

Clásico Peruano. Trozos de filete de vacuno, cebollas crujientes, tiras de tomate salteados, crocantes papas fritas, a degustarlo con arroz blanco.

SECO DE VACUNO.....\$ 8.200

Delicioso guiso de vacuno al cilantro y macerado en chicha de jora. Acompañado de frijoles y arroz al mejor estilo peruano.

SECO DE CORDERO A LA NORTEÑA..\$ 8.900

Delicioso garrón de cordero al propio estilo norteño con yuca. Acompañado con arroz blanco

ARROZ CON MARISCOS.....\$ 8.300

Riquísimo arroz cremoso con un concentrado de salsa americana y nuestra base criolla coronada con mixtura de mariscos.



PESCADO A LA CHORRILLANA.....\$ 6.500

Como en el muelle de chorrillos. Pescado a la plancha con cebollas salteadas, tomates, ají amarillo y vino blanco. Acompañado con arroz blanco.

PESCADO A LO MACHO.....\$ 8.900

Plato emblemático peruano. Filete de pescado a la plancha, cubierto con una variedad de mariscos en su propia salsa de ají amarillo con un toque picante y arroz verde.

SUDADO DE PESCADO.....\$ 7.900

La pesca del día cocida lentamente al vapor con cebolla, tomate, finas hierbas, chicha de jora, vino blanco y yuca. Acompañado con arroz blanco.

PICANTE DE CAMARONES.....\$ 8.900

Camarones flameados al vino blanco en nuestra base criolla, salsa americana, papas cocidas, huevo duro y aceitunas. Acompañado con arroz blanco.

ARROZ CHAUFA DE CAMARONES.....\$ 9.100

Típica Fusión China-Peruana de arroz, camarones, pimienta y cebollín salteados al wok.

ARROZ CHAUFA TRES SABORES.....\$ 8.900

Típica Fusión China-Peruana con pollo, carne y camarones con deliciosa salsa oriental, pimienta y cebollín.

ARROZ CHAUFA DE POLLO.....\$ 7.500

Típica Fusión China-Peruana de arroz, pollo, pimienta y cebollín salteados al wok.

TACU TACU EN SALSA DE MARISCOS.....\$ 8.500

Combinación de arroz con frijoles al wok, bañados con mariscos salteados al vino blanco con salsa americana.

TALLARIN SALTADO DE POLLO.....\$ 7.700

Trozos de pechuga de pollo salteado con cebolla, tomate y tallarines en salsa de soya.





CEVICHE

EL CLÁSICO / CÉVICHE DE PESCADO.. \$ 7.500

Pescado fresco marinado en limón de pica, cebolla, ají limo, choclo y camote.

CEVICHE MIXTO.....\$ 8.000

Reineta del día en dados y frutos del mar marinados con limón de pica, aromatizados con apio y cilantro, servido con yuca y camote.

CHOLOS EN VIÑA.....\$ 8.700

Pescado del día, camarón, pulpo y machas, bañados con nuestra crema de rocoto aromatizado al cilantro coronado con calamares crocantes acompañados con yuca, camote y choclo peruano.

CHOLO PODEROSO.....\$ 8.800

Reineta en cubos, calamar, pulpo, camarón, pinzas de jaiba, marinado en cerveza negra y tinta de calamar.

EL FORAJA.....\$ 8.900

Pescado en dados, pulpo, calamares, camarones ecuatorianos y kanikama marinados en jugo de limón de pica y una suave salsa de cilantro.

CABALLERO DE LOS MARES.....\$ 9.500

Dados de salmón, atún, pulpo, camarón, y caviar aliñados al propio estilo criollo a base de ají amarillo acompañado de choclo, camote, yuca y cancha.

CAUSAS

TRES CHOLITOS.....\$ 7.500

Delicada masa de papas amarillas en tres exquisitos sabores de pulpo al olivo, camarón al panko y salmón.

EL CAMARÓN.....\$ 7.900

Causa rellena con palta y pulpa de jaiba, acompañado con una corona de camarón ecuatoriano.

EL TERCO COMO LOS CHOLOS.....\$ 6.900

Suave masa de papas amarillas rellenas de camarones con bastones de pescado y gratinados a los dos quesos.

CLASICA LIMEÑA.....\$ 5.900

Delicada masa de papas amarillas aliñadas y rellenas con pollo, palta y bañada con salsa clásica.

ANDINA.....\$ 6.900

Delicada masa de papas amarillas arrebozadas con quinua crocante, coronada de pulpa de jaiba sobre una suave salsa de Ocopa.

ACEVICHADA.....\$ 7.800

Delicada masa de papas amarillas rellena de palta y coronada con un exquisito ceviche de reineta.

TIRADITOS

TIRADITO CLÁSICO.....\$ 6.900

La pesca del día. Finas láminas de reineta marinada con jugo de limón, aliñado al clásico estilo peruano.

EL CRIOLLO.....\$ 7.300

Finas láminas de reineta macerados en su propia leche de tigre con emulsión de ají amarillo

CHOLO FINO.....\$ 8.500

Finas láminas de atún marinado en una suave salsa de maracuyá.

EL CHALACO.....\$ 7.800

Finas láminas de pescado cubierta con una combinación de zarza chalaca de cebolla roja, tomate concasse coronados con crocantes aros de calamar.





PIQUEOS



JALEA MIXTA (3 o 4 personas).....\$ 17.300

Exquisitos trozos de pescados y mariscos fritos al perol.
Acompañado con leche de tigre.

JOYAS DEL PACÍFICO.....\$17.900

Leche de tigre, camarones al panko, causa de salmón con crocante de tocino, pulpo al olivo y ceviche.

PIQUEO CHOLOS.....\$ 18.000

Brochetas de camarón, mixturas de mariscos con bastones de salmón y reineta, aliñadas con especias peruanas, acompañado con yucas y camote dorado, bañados en una exquisita salsa andina.

FESTIVAL DE BROCHETAS.....\$18.900

Brochetas de camarón, pollo, carne, corazón de vacuno y verduras servidas con yucas doradas.



ENTRADAS ESTILO CHOLOS

Papa a la Huancaína.....\$ 5.000

Yuca a la Huancaína.....\$ 5.500

Ocopa a la Limeña.....\$ 4.900

Leche de Tigre.....\$ 6.500

Leche de Pantera al Vodka.....\$ 6.900

CHICHARRÓN DE POLLO\$ 7.400

Trozos de pollo apanados y fritos, acompañados con papas fritas

POLLO ORIENTAL.....\$ 7.500

Camarones envueltos en láminas de pechuga de pollo con una suave salsa agri dulce.

PULPO AL OLIVO.....\$ 6.500

Fina lámina de pulpo marinadas con limón y aceite de oliva, bañado en una suave salsa de aceitunas sureñas del Perú.

ANTICUCHOS.....\$ 6.500

Brochetas de corazón de res aliñados al propio estilo peruano, acompañado con papas doradas y choclo a la Ocopa.

MACHAS A LA PARMESANA.....\$ 7.900

CAMARÓN AL PANKO.....\$ 8.900

Camarrones apanados y fritos al panko, acompañado de yucas fritas y guacamole.

PULPO A LA PARRILLA.....\$ 9.000

Exquisito pulpo aliñado con especias y finas hierbas, acompañado con verduras salteadas.

TEKEÑOS

Masa de wantan rellenas de:

Ají de gallina.....\$ 6.800

Lomo saltado.....\$ 7.500

Pulpa de Jaiva.....\$ 7.900

CHICHARRÓN DE PESCADO.....\$ 7.600

Trozos de pescados fritos en sumás grato sabor, acompañado con papas doradas y zarza criolla.

CHICHARRÓN DE CALAMAR.....\$ 8.500

Aros de calamar apanados y fritos, acompañados con yucas fritas y zarza criolla.

acompañados con guacamole