

PIQUEOS



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

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

PIQUEO CHOLOS.....\$

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.

JOYAS DEL PACÍFICO.....\$

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

FESTIVAL DE BROCHETAS.....\$

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



ENTRADAS ESTILO CHOLOS

Papa a la Huancaína.....\$

Yuca a la Huancaína.....\$

Ocopa a la Limeña.....\$

Leche de Tigre.....\$

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

PULPO AL OLIVO.....\$

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

MACHAS A LA PARMESANA.....\$

PULPO A LA PARRILLA.....\$

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

CHICHARRÓN DE PESCADO.....\$

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

CHICHARRÓN DE CALAMAR.....\$

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

CHICHARRÓN DE POLLO\$

Trozos de pollo apanados y fritos, acompañados con papas fritas

POLLO ORIENTAL.....\$

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

ANTICUCHOS.....\$

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

CAMARÓN AL PANKO.....\$

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

TEKEÑOS

Masa de wantan rellenas de:

Ají de gallina.....\$

Lomo saltado.....\$

Pulpa de Jaiva.....\$

acompañados con guacamole



CEVICHES



EL CLÁSICO / CEVICHE DE PESCADO.. \$

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

CEVICHE MIXTO.....\$

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.....\$

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.....\$

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

EL FORAJA.....\$

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.....\$

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.....\$

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

EL CAMARÓN.....\$

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

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

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

CLASICA LIMEÑA.....\$

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

ANDINA.....\$

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

ACEVICHADA.....\$

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

TIRADITOS

TIRADITO CLÁSICO.....\$

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

EL CRIOLLO.....\$

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

CHOLO FINO.....\$

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

EL CHALACO.....\$

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



LO NUESTRO

AJÍ DE GALLINA.....\$

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

LOMO SALTADO.....\$

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

SECO DE VACUNO.....\$

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..\$

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

ARROZ CON MARISCOS.....\$

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



PESCADO A LA CHORRILLANA.....\$

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.....\$

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.....\$

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.....\$

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.....\$

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

ARROZ CHAUFA TRES SABORES.....\$

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

ARROZ CHAUFA DE POLLO.....\$

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

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

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

TALLARIN SALTADO DE POLLO.....\$

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





POLLO CAJAMARQUINO.....\$

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

ATÚN SALTADO.....\$

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

ATÚN AL PACÍFICO.....\$

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

SALMÓN SOL SALIENTE.....\$

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.....\$

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

CONGRIO A LA FLORENTINA.....\$

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

SALMÓN A LA MOSTAZA DIJÓN.....\$

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.....\$

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

RISOTTO DE CAMARONES.....\$

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

PICANTE DE MARISCOS.....\$

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

FILETE SOL Y MAR.....\$

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

FETUCCINI CHOLOS.....\$

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

POLLO SALTADO.....\$

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

AJÍ DE MARISCOS.....\$

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

CONGRIO ANDINO.....\$

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

CONGRIO CRUJIENTE.....\$

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

SALMÓN EL PITUCASO.....\$

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

SALMÓN EN SALSA DE MARACUYA.....\$

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

REINETA PIRATA.....\$

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.....\$

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

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

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

FILETE CHOLOS.....\$

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

FILETE A LA HUANCAÍNA.....\$

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

POLLO PARMA.....\$

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



CARNES



TACU TACU DE LA CASA.....\$
Mezcla de frijoles con arroz al wok montado con medallón de filete de vacuno, plátano y huevo fritos.

TACU TACU CHOLOS.....\$
Mezcla tradicional, frijoles con arroz al wok con mariscos salteados en salsa huacatay

ARROZ CHAUFA DE CARNE.....\$
Típica fusión China - Peruana de arroz, carne, pimientos y cebollín salteado al wok

TALLARIN SALTADO DE CARNE.....\$
Tallarines salteados al wok con trozos de carne, vegetales y bañados con salsa oriental al estilo peruano.

MILANESA DE CARNE.....\$
Fina lámina de filete de vacuno apanado. Acompañado con papas fritas y ensaladas mixtas.

SOPAS Y MEZCLAS

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

CHUPE DE PESCADO.....\$
Tradicional sopa peruana de pescado con leche, arroz, queso y especias.

CHUPE DE CAMARONES.....\$
Sopa peruana a base de camarones, leche, arroz, queso y especias.

DIETA DE POLLO.....\$
Sopa de pechuga de pollo, papas y fideos.

TALLARIN SALTADO DE CAMARÓN.....\$
Tallarines salteados con camarones en salsa oriental con cebollines y pimientos.

SUPREMA DE POLLO.....\$
Pechuga de pollo apanado. Acompañado con papas fritas y ensaladas mixtas.

POLLO A LA PLANCHA.....\$
Pechuga de pollo a la plancha. Acompañado con papas fritas y ensaladas

ENSALADAS

SABOR A VIÑA.....\$
Lechugas mixtas, láminas de pulpo con aceitunas, choclo, palmito, alcachofas, queso fresco y vinagreta de la casa.

EL CHOLO LIGTH.....\$
Lechugas mixtas, quinoa, apio, pepino, zanahoria, choclos peruanos, chips de tocino.

ENSALADA MIXTA.....\$

GUARNICIONES

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



POSTRES

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

BEBIDAS FRIAS

Inka Kola 1,5 Lt.....	\$
Inca Kola 400 ml.....	\$
Bebidas Nacionales.....	\$
Agua Mineral.....	\$
Jugos Naturales.....	\$
Jugos Surtidos.....	\$
Limonada - Vaso.....	\$
Limonada con Menta - Vaso.....	\$
Limonada con Menta Jengibre - Vaso.....	\$
Limonada Tradicional - Jarra.....	\$
Limonada con Menta - Jarra.....	\$
Limonada con Menta Jengibre - Jarra.....	\$
Chicha - Vaso.....	\$
Jarra de Chicha Morada.....	\$

BEBIDAS FRIAS

Infusiones.....	\$
Café Express.....	\$
Café Cortado.....	\$
Café Americano.....	\$
Mate de Coca.....	\$
Capuchino con Crema	\$
Café con Leche.....	\$