

APERITIVOS

Pisco Sour \$ 2,950

Pisco Sour Catedral \$ 5,900

Macerado Sour Tabernero \$ 3,300

Macerado Sour Catedral Tab. \$ 6,500

Botella sour 750 cc \$ 14,950

Tequila Margarita \$ 2,950

Piña Colada \$ 3,500

Algarrobina \$ 3,950

Leche de Tigre \$ 4,350

Leche de Tigre Catedral \$ 5,950



Cervezas

Cusqueña \$ 1,500

Cusqueña \$ 1,600

Kunstman sin Alcohol \$ 1,500

Kunstman Book \$ 1,500

Kunstman Torobayo \$ 1,500

Kunstman Lager \$ 1,500

Austral \$ 1,500

Cristal Cero \$ 1,200

Cristal Light \$ 1,200

Corona \$ 1,500



Bebidas & Jugos

Inca Kola \$ 1,300

Jugo de Maracuya \$ 1,500

Jugo de Mango \$ 1,500

Jugo de Chirimoya \$ 1,500

Jugo de Frutilla \$ 1,300

Jugo de Piña \$ 1,300

Chicha Morada \$ 1,500



Entradas Frías

Tris gran museo \$11,950 (para 2 personas)

Ceviche mixto, pulpo al olivar, causa de pollo en salsa huancaína

Ceviche de pescado \$6,950

En cubos, con gustos frescos, cebolla, sal y ají, en la preparación está el secreto nuestro, Acompañado de camote y choclo

Ceviche gran museo \$8,950

Pescado, camarones ecuatorianos, calamares, pulpo y conchas de abanico marinados en nuestra exclusiva receta a base de limón de Piura, coral de camarón y leche de tigre

Pulpo norteño al olivar (moro) \$7,950

Finas láminas de tierno pulpo junior marinada en aceite de oliva, Sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de azapa.

Causa de pollo \$4,950

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con pollo acompañado de palta natural y bañado con salsa huancaína

Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$9,950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Camarones otani \$ 8,750

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá y damascos al sésamo; un acompañamiento nikkei para deleitarse

Platos de Fondos Criollos

Lomo saltado \$8,500

Salteados al wok sazonados con salsa de soya con tomate cebollas, acompañado con papa fría y arroz

Saltado gran museo \$9,500

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña, con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz con criollo

Arroz chaufa gran museo \$8,950

Filete, ave y camarón, salteado a al wok a fuego alto con arroz criollo perfumado con salsa de soya y canela china.

Arroz chaufa de pollo \$6,950

Mariscos surtidos y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya,

Fetuccini saltado (pollo o filete ó mariscos) \$ 6,950

Tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva

Filete tres sensaciones \$ 8,750

A la parrilla flambeado al pisco mosto verde, con cremosa salsa de pimientas negra, verde y roja; sobre cama de fetuccini a la huancaína

Filete a lo macho \$ 8,950

A la parrilla, cubierta con picantosa salsa de mariscos y acompañado de arroz criollo

Filete a la huancaína \$ 8,500

A la parrilla, con camarones flambeados al pisco acholado y acompañado de arroz criollo

Ají de gallina \$ 6,950

Tradicional representación limeña, pechuga de gallina desmenuzada y cremosa salsa de ají, queso y nueces; acompañado de arroz criollo.

Risotto de camarones al azafrán \$ 8,500

Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta

Seco de cordero a la norteña \$10,500

Cordero magallánico marinado con chicha de jora y ajíes por 48 horas, cocido en su propio jugo a fuego lento y acompañado de un sabroso guiso de frijoles y Arroz criollo.

Pescado a lo macho \$ 7,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos, camarón, calamar, pulpo y coral de camarón, acompañado de arroz criollo.

Reineta en salsa huancaína, camarones y jaiba \$ 8,950

A la parrilla cubierta con la clásica salsa de ají de camarón y jaiba, acompañado con arroz criollo.

Congrio en espuma de Pisco Sour \$ 9,950

Filete de pescado, camarones y calamares grillados, perfumado en espuma de pisco sour y acompañado de sabroso arroz mojado de mariscos.

Atún a la costra de pimienta y risotto de quinua \$10,950

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra, bañado en reducción de chicha morada y acompañado de risotto de quinua.

Postres

Crema volteada (receta tradicional) \$ 4,200

Cosido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla

Torta de tres leches \$ 4,500

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches

Suspiro de limeña (receta tradicional) \$ 5,200

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue

Chesecake de maracuyá \$ 4,200

Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta