

## **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**

### **Ceviche de pescado \$8,350**

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

### **Ceviche gran museo \$9,950**

*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) \$8,950**

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

### **Causa de camarón \$7,950**

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con camarón, acompañada de palta natural y bañado con salsa al olivar*

### **Tiradito clásico \$8,350**

*Laminas de pescado del día, bañado en leche de tigre.*

## **Entradas Calientes**

### **Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$10,950**

*Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.*

### **Surtido de empanaditas criollas \$6,950**

*Empanaditas rellenas de ceviche, lomo saltado y ají de gallina; imperdible para acompañarlo con pisco sour.*

## **Platos de Fondos Criollos**

### **Saltado gran museo \$9,950**

*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.*

### **Fetuccini saltado (pollo o filete ó mariscos) \$ 8,950**

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

### **Filete tres sensaciones \$ 9,950**

*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 estilo gran museo \$ 10,950**



*A la parrilla cubierto con camarones, ostiones y champiñones salteados, aromatizado con huacatay y acompañado de verduras salteadas*

**Filete a lo macho \$ 9,950**

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

**Filete a la huancaína \$ 9,600**

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

**Ají de gallina \$ 8,950**

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

**Pollo crocante en nubes de oporto \$ 10,750**

*Fina pechuga de pollo rellena de camarón, queso crema y mirasol, empanizada al panko y bañado en suave salsa de oporto acompañadas de puré de papa amarilla.*

**Risotto de camarones al azafrán \$ 9,500**

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

**Sopas**

**Chupe de camarón \$ 9,350**

*Tradicional sopa peruana, concentrada de fondo de pescado Y leche gloria, con camarones seleccionados y huevo escalfado*

**Parihuela con receta de tía Chabuca \$ 8.950**

*Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre*

**De nuestro mar**

**Pescado a lo macho \$ 9,550**

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

**Pescado mediterráneo \$ 9,950**

*A la parrilla bañado en salsa de alcachofas, camarones y ostiones, acompañado chaufa de quínoa.*

**Reineta en salsa huancaína, camarones y jaiba \$ 9,950**

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

**Congrio en espuma de Pisco Sour \$ 10,350**

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

**Atún sellado en aromas de naranja y Grand Marnier \$ 10,950**

*Lomo de atún ecuatoriano sellado en sésamo tostado y acompañado verduras salteadas al wok.*

**Atún a la costra de pimienta y risotto de quinua \$11,950**

*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*

### **Helados \$ 4,200**

Chocolate  
Maracutya  
Vainilla

