

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 \$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 camarón \$6,950

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

Tiradito clásico \$6,950

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

Entradas Calientes

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

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla y romero.

Surtido de empanaditas criollas \$5,950

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

Platos de Fondos Criollos

Saltado gran museo \$9,500

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.

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 estilo gran museo \$ 9,950

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

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.

Pollo crocante en nubes de oporto \$ 9,950

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 \$ 8,500

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

Sopas

Chupe de camarón \$ 7,950

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

Parihuela con receta de tía Chabuca \$ 7.950

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

De nuestro mar

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.

Pescado mediterráneo \$ 9,850

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

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 sellado en aromas de naranja y Grand Marnier \$ 9,950

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

Atún a la costra de pimienta y risotto de quinua \$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

Helados \$ 4,200

Chocolate
Maracutya
Vainilla



GRAN MUSEO



PERÚ - FUSIÓN