

---

---

## SUGERENCIAS DEL CHEFF

### PICOTEOS

#### **TRIS GRAN MUSEO \$ 18,950 (para 2 personas)**

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

#### **MIX DE CAUSAS \$ 16,950**

*Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají, de camarón, pulpo, jaiba y pollo*

#### **PIQUEO DELICIA DEL MAR \$ 24,950 (para 4 personas)**

*Pulpo a parrilla, conchitas a la parmesana, chicharrón de calamar, causa de jaiba y ceviche mixto.*

### ENTRADAS

#### **TIRADITO DE ATUN \$ 15,950**

*Lomo de atún en láminas, marinado con gotas de limón, salsa soya, aceite ajonjolí, semilla de sésamo blanco y bastones de cebollín*

#### **CEVICHE MIXTO DE CONCHAS NEGRAS \$ 25,950**

*Pescado del día, camarón, calamar, pulpo y conchas negras. Originario de norte de Perú. marinado en su propio jugo y con limón de Piura. Acompañado de yuca y choclo*

#### **CEVICHE DE LOCOS EN SALSA DE ROCOTO \$ 17,950**

*Marinado con leche de tigre, sobre bastones de yuca*

#### **CHORITOS A LA CHALACA \$ 13,950**

*Ensalada criolla de puerto de Callao, cebolla morada, alverjas, choclo, marinado con jugo de limón piurano con gotas de oliva y, con un sabroso toque de aj.*

### FONDOS

#### **TIMBAL DE CAMARONES JUMBO \$ 16,950**

*Camarones Ecuatorianos 16-20, sobre fetuccini en salsa de camarones y parmesano.*

#### **ISLA DE CAMARONES JUMBO \$ 17,950**

*Camarones jumbos 16-20, a la parrilla sobre cremoso puré al pesto*

#### **MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$ 18,950**

*A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.*

#### **SALMON EN MAR Y TIERRA \$ 14,950**

*Filete de salmón a la parrilla bañado con mantequilla rubia al romero, acompañado de papas nativas y granos de choclo peruano al chimichurri*

#### **SECO DE RES DE ASADO DE TIRA \$ 13,950**

*Asado de tira, marinado con salsa de cilantro y ajíes por 48 horas, cocido en su propio jugo, a fuego lento acompañado de un sabroso picante de frijoles y arroz criollo.*

---

---

---

---

## ENTRADAS

### **CEVICHE CLASICO DE PESCADO \$ 12,950**

*Limpio sencillo y con gustos frescos solo se permite que tenga 5 ingredientes;*

### **CEVICHE GRAN MUSEO \$ 14,950**

*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.*

### **CEVICHE DE PESCADO EN SALSAS DE CILANTRO \$ 13,950**

*Limpio sencillo de pescado con gustos a refrescante salsa de cilantro. acompañado de camote y choclo*

### **CEVICHE NIKKEI DE ATUN \$ 14,950**

*Lomo de atún y palta has, cortado en cubos marinado con limón, salsa de tamarindo y aceite sésamo*

### **PULPO AL OLIVAR \$ 13,750**

*Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, sauvignon blanc*

*acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa.*

### **LOCOS AL OLIVAR \$ 16,950**

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

## ENTRADAS CALIENTES

### **PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES \$ 16,950**

*Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil.*

### **MACHAS A LA PARMESANA CON CEBOLLA A LA PARRILLA \$ 14,950**

*Machas marinadas en Sauvignon Blanco y especias de la casa, gratinadas con queso parmesano y mantequilla.*

### **SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 10,950**

*Empanaditas rellenas de Lomito Saltado y Aji Gallina" Imperdible para acompañar Pisco Sour.*

### **ANTICUCHO DE CAMARONES 16-20 Y CHAMPIÑONES \$ 16,950**

*Camarones ecuatorianos y champiñones, a plancha, sobre camote asado. A acompañado de salsa de chimichurri*

## PLATOS DE FONDO

### **SALTADO GRAN MUSEO \$ 14,950**

*El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, Champiñones papas fritas crocantes y acompañado de arroz con choclo.*

### **LOMO SALTADO C/ FETUCCINI A ALA HUANCAINA \$ 14,950**

*Típico lomo saltado llevado a la fusión, sobre fettuccini a la huancaína.*

### **FETUCCINI SALTADO DE POLLO, FILETE O MARISCOS \$ 13,950**

*Al gusto, con tomate cebollas y fettuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.*

---

---

---

---

**FILETE ESTILO GRAN MUSEO \$15,950**

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

**FILETE DON EDUARDO \$ 13,950**

*Filete de res a la parrilla cubierto con carne de jaiba en su salsa. Acompañado risotto de verduras.*

**FILETE A LO MACHO \$ 14,750**

*A la parrilla cubierta con picantosa salsa de mariscos acompañado de arroz con choclo.*

**FILETE TRES SENSACIONES \$ 13,950**

*A la parrilla flambeado al pisco mosto verde, Con cremosa salsa de pimientas negra, verde y roja sobre cama de fettuccini a la huancaína.*

**MEDALLON DE FILETE CUSQUEÑO \$ 15,750**

*Filete de res grillado en su propio jugo bañado en salsa de mostaza antigua y miel Acompañado de cremoso puré Al pesto.*

**AJÍ DE GALLINA \$ 12,950**

*Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y nueces. Acompañado de arroz choclo.*

**RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRAN \$ 13,950**

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

**MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$13,950**

*A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz con choclo.*

**PESCADO MEDITERRANEO \$13,850**

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

**PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES \$ 13,450**

*A la parrilla bañado en salsa de champiñones con aromas a brandy, Acompañado de fettuccini a la huancaína.*

**SALMON A LA FLORENTINA \$ 13,950**

*A la plancha cubierto con suave salsa de bechamel, camarón y hojas de espinaca, acompañado de arroz al olivar.*

**SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 14,950**

*A la plancha cubierto con camarón apanado y suave salsa de maracuyá, acompañado de risotto de tinta de calamar.*

**SALMON EN SALSA DE TOMILLO \$14,950**

*Filete de salmón a la parrilla bañado en salsa de tomillo y camarones. Acompañado de arroz con choclo.*

**CONGRIO HIPE RACTIVO \$ 14,950**

*A la parrilla, sobre exquisito risotto en tinta de calamar, bañado con suave salsa de limón de Piura y naranja.*

---

---

---

---

**CONGRIO ESPUMA DE PISCO SOUR \$ 14,950**

*Filete de congrio, camarones y calamares grillado. Perfumado en espuma de pisco Sour acompañado de sabroso arroz mojado de mariscos.*

**ATUN A LA COSTRA DE PIMIENTA Y RISOTTO DE QUINUA \$ 15,950**

*Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado  
En reducción de chicha morada en cama de risotto de quinua.*

**ATUN SELLADO EN AROMAS DE NARANJA Y GRAND MARNIER \$ 15,750**

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

**MENU NIÑOS**

**FELITE A LA PLANCHA \$ 12.500**

*(con arroz o papas frita)*

**PESCADO A LA PLANCHA \$ 11.990**

*(con arroz o papas frita)*

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$ 11,950**

*(con arroz o papas frita)*

**SOPAS**

**CHUPE DE CAMARON \$ 14.950**

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

**PARIHUELA TIA CHABUCA \$ 13.850**

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

**POSTRES**

**ENCANTO GRAN MUSEO (suspiro de limeña, crema volteada y torta de tres leches) \$ 6,950**

**CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$ 5,900**

**TORTA DE TRES LECHES \$ 5,700**

**SUSPIRO DE LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$ 5,900**

**CHESECAKE DE MARACUYA \$ 5,950**

**TIRAMISU \$ 5,950**

**HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES**

**MARACUYA \$ 4,900**

**VAINILLA \$ 4,900**

**LIMÓN JENGIBRE \$ 4,900**

**FRUTILLA \$ 4,900**

**CHOCOLATE \$ 4,900**

---

---