

---

---

## **SUGERENCIAS DEL CHEFF**

### **PICOTEOS**

#### **IDEAL PARA ACOMPAÑAR EL PISCO SOUR**

##### **TRIS GRAN MUSEO \$23,950 (para 2 personas)**

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

##### **LOCOS AL OLIVAR \$19,950**

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

##### **CAMARONES AL PANKO \$ 17,950**

*Camarones ecuatorianos 16 – 20 empanizados con panko, frito acompañado creyentes de camote y salsa de maracuyá y mango.*

##### **SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 12,950**

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

### **ENTRADAS**

##### **TIRADITO DE ATUN Y SALMON \$16.950**

*Lomo de atún y salmón en tiras, marinado con gotas de limón y especias peruanas.*

##### **CEVICHE DE LOCO EN SALSAS DE ROCOTO \$19,950**

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

##### **CEVICHE DE CORVINA \$15,950**

*De filete de corvina, fresco, limpio y sencillo, marinado con leche de tigre. acompañado de camote y choclo*

### **FONDOS**

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

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

##### **COSTILLAR DE CHANCHITO A FINAS HIERBAS \$14,950**

*Marinado con finas hierbas y especias peruanas, horneado por 8 horas, servido sobre pure al pesto con gotas salsa BBQ*

##### **GORDON BLUE DE FILETE \$15,950**

*Filete relleno de jamón, queso, espinaca y pimentón. Empanizo con panko y frito, aromatizado con salsa menier. Acompañado de risotto de quinoa a la huancaína.*

##### **CORVINA AL ESTILO CHEF \$15,950**

*Medallón de filete corvina, a la plancha cubierto con camarones y fondos alcachofa con toques de salsa bechamel. Acompañado de pure rustico de camote*

---

---

---

---

## **ENTRADAS**

### **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 SALSA DE CILANTRO \$ 13,950**

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

### **CEVICHE NIKKEI DE ATUN \$ 15,950**

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

### **PULPO AL OLIVAR \$ 14,750**

*Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, sauvignon blanc acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa.*

## **ENTRADAS CALIENTES**

### **PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES \$ 17,950**

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

### **MACHAS A LA PARMESANA CON CEBOLLA A LA PARRILLA \$ 15,950**

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

## **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 fetuccini a la huancaína.*

### **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 \$ 14,950**

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

### **FILETE A LO MACHO \$ 15,750**

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

---

---

---

---

**FILETE TRES SENSACIONES \$ 14,950**

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

**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.*

**SECO DE RES DE ASADO DE TIRA \$15,950**

*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.*

**AJÍ DE GALLINA \$ 13,950**

*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 \$ 14,950**

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

**TIMBAL DE CAMARONES \$17,750**

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

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

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

**MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$14,950**

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

**REINETA MEDITERRANEO \$ 15,850**

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

**SALMON A LA FLORENTINA \$ 15,950**

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

**SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 15,750**

*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 \$ 15,950**

*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 \$ 15,950**

*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 \$ 16,950**

*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 \$ 16,750**

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

**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 \$ 14.850**

*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) \$ 7,950**

**CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$ 6,900**

**TORTA DE TRES LECHES \$ 6,700**

**SUSPIRO DE LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$ 6,900**

**CHESECAKE DE MARACUYA \$ 6,950**

**TIRAMISU \$ 6,950**

**HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES**

**MARACUYA \$ 5,900**

**VAINILLA \$ 5,900**

**LIMÓN JENGIBRE \$ 5,900**

**FRUTILLA \$ 5,900**

**CHOCOLATE \$ 5,900**

---

---