

TODAY'S SPECIAL

MENU

Valentine's
Day



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.

TIRADITO DE ATUN Y SALMON \$ 16.950

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

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.

PULPO CROCANTE A LA PARRILLA EN JUGOS PROVENZALES \$ 15,950

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

CAMARONES AL PANKO \$ 17,950

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

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 12,950

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

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

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

FILETE A LO MACHO \$ 15,750

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

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.

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

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRAN \$ 14,950

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

MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$ 18,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

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.

ATUN A LA COSTRA DE PIMIENTA Y RISOTTO DE QUINUA \$ 16,950

omo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado en reducción de chicha morada en cama de risotto de quinua

POSTRES

CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$ 6,900

TORTA DE TRES LECHE \$ 6,700

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

CHESECAKE DE MARACUYA \$ 6,950

HELADOS \$ 5,900