

SUGERENCIAS DE CHEF

APETEISER

IDEAL PARA ACOMPAÑAR SU APERETIVO

TIRADITO CLÁSICO DE SABORES (ROCOTO, AJÍ AMARILLO, CLÁSICO) \$7,990

Finas láminas de pescado marinadas en leche de tigre acompañado de camote y choclo

PULPO AL OLIVAR NORTEÑO \$7,990

Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, Sauvignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa, palta y galleta soda.

CONCHITAS GRATINADAS AL PESTO \$7,990

A la parmesana con pesto. Muy sabrosas. (4 und)

ENTRADAS PARA COMPARTIR

TRIS GRAN MUSEO \$25,950 (para 2 personas)

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

TIRADITO DE LOCOS \$21,950

Finas láminas de tierno loco y palta, marinada en aceite de oliva al morrón, Sauvignon blanc y acompañado de suave salsa de leche de tigre

ERIZO DE MAR \$18,950

Lenguas frescas, preparado a gusto de nuestro comensal

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 14,950

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

MACHAS A LA PARMESANA CON CEBOLLA A LA PARRILLA \$18,950

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

PLATOS VEGANOS O VEGETARIANOS

CEVICHE CLÁSICO DE CHAMPIÑONES \$16.950

De champiñones, y tradicional de leche de tigre clásico.

SALTADO VEGANO \$16,990

El tradicional saltado llevado a la fusión vegana costeña, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz.

FETUCCINI SALTADO VEGANO \$15,990

Champiñones, tomate cebolla y Fetuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.

ENTRADAS

CEVICHE GRAN MUSEO \$18,550

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 PESCASDO EN SALSA DE ROCOTO \$16,950

Pescado y mariscos frescos marinado con jugo de limón piurano y salsa de rocoto, acompañado de cebolla morada, camote y choclo

CEVICHE MIXTO EN SALSA DE AJI AMARILLO \$17,950

Pescado, mariscos frescos marinado con leche de tigre y salsa de ají amarillo, acompañado de cebolla morada, camote y choclo

CEVICHE NIKKEI DE ATUN \$18,550

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

TIRADITO DE ATUN Y SALMON \$18.950

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

ENTRADAS CALIENTES

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

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

JALEA MIXTA \$16,990

Pescados y mariscos rebosados, empanizado frito. Acompañados de yuca y sarza criolla.

CAMARONES AL PANKO \$ 18,950

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

PERÚ - FUSIÓN

PLATOS DE FONDO

SALTADO GRAN MUSEO \$17,990

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 \$17,850

Típico lomo saltado llevado a la fusión, sobre fetuccini a la huancaína.

FILETE ESTILO GRAN MUSEO \$18,550 43

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

FILETE DON EDUARDO \$ 17,990 46

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

FILETE TRES SENSACIONES \$ 17,950 48

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 \$ 18,950 42

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

COSTILLAR DE LECHON A FINAS HIERBAS \$17,950 45

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

AJÍ DE GALLINA \$ 15,950

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

PESCADOS Y MARISCOS

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRAN \$ 17,550

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

TIMBAL DE CAMARONES \$17,950 35

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

MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$22,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.

MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$17,950 54

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

REINETA MEDITERRANEO \$17,850 41

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

SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 17,350 50

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

CONGRIO HIPE RACTIVO \$ 17,550

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 \$ 17,550

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 TRIGO \$ 18,950

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

Pulpo en Oro Andino \$ 16,550

Tentáculos de pulpo a la parrilla marinado con finas hierbas acompañado de fettuccini envuelto cremosa salsa de ají amarillo

SOPAS

CHUPE DE CAMARON \$ 17.550

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

PARIHUELA TIA CHABUCA \$ 17.450

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) \$ 7,900

TORTA DE TRES LECHES \$ 7,700

SUSPIRO DE LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$ 7,900

CHESECAKE DE MARACUYA \$ 7,950

TIRAMISU \$ 7,950

VOLCAN DE CHOCOLATE \$ 7,950

HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES

MARACUYA \$ 6,900

VAINILLA \$ 6,900

LIMÓN JENGIBRE \$ 6,900

FRUTILLA \$ 6,900

CHOCOLATE \$ 6,900

