



TODAY'S SPECIAL

# MENU

*Valentine's  
Day*





## 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*

### **TIRADITO DE ATUN Y SALMON \$18.950**

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

### **PULPO AL OLIVAR \$ 16,750**

*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 \$16,950**

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

### **CAMARONES AL PANKO \$ 18,950**

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

### **SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 14,950**

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

## 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**

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

### **FILETE A LO MACHO \$ 18,950**

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

### **MEDALLON DE FILETE CUSQUEÑO \$ 18,950**

*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 \$17,950**

*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 \$ 17,550**

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

### **MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$22,950**

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

### **SALMON AL ESTILLO CHEF \$ 17,350**

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

### **ATUN A LA COSTRA DE PIMIENTA Y RISOTTO DE QUINUA \$ 18,950**

*Lomo 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) \$ 7,900**

### **TIRAMISU \$ 7,950**

### **TORTA DE TRES LECHE \$ 7,700**

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

**CHESECAKE DE MARACUYA \$ 7,950**

**HELADOS \$6,900**