

NUESTRA CARTA

SUGERENCIAS DEL CHEF

TATAKI DE ATUN NIKEY \$19,950

En cortes, sellado con sésamo blanco, sobre una salsa oriental de la casa, Acompañado de camote en rodajas.
Tuna in slices, sealed white sesame, on an oriental sauce of the house, accompanied by sliced sweet potato.

MIXTURA AFRODISIACA \$24,550 (para 2 personas)

Ceviche clásico de pescado, ceviche de camarones en salsa de rocoto, ceviche de pulpo en salsa de ají amarillo.
Classic fish ceviche, shrimp ceviche in rocoto sauce, octopus ceviche in aji amarillo sauce.

TIRADITO DE LOS DIOSES \$21,950

Finas láminas de atún, Salmon y locos, con una salsa de rocoto y la salsa clásica.
Thin slices of tuna, salmon and locos (Peruvian mollusk similar to abalone), with a rocoto sauce and the classic sauce.

SUPER PARRILLA MARINA \$23,950

Atún, pulpo, camarón 16/20, ostión, bañadas con chimichurri, sobre una cama de papas nativas, choclo peruano y verduras salteadas a la mantequilla, soabiñong blanc y perejil.
Tuna, octopus, shrimp, oyster, bathed in chimichurri, on native potatoes, Peruvian corn and vegetables sautéed in butter, soabiñong blanc and parsley.

FILETE DON JHON \$18,950

A la parrilla con camarones y ostiones, bañada con una salsa demi glass con champiñones, acompañado de risotto de trigo al pesto.
Grilled steak with shrimp and oysters, bathed in a demi glass sauce with mushrooms, accompanied by wheat risotto with pesto.

ATUN DE LOS INCAS \$18,990

Ala parrilla con ostión camarón, bañada con una salsa blanca con alcachofa, sobre un quinoto a LA HUANCAINA.
grilled tuna with oyster and shrimp, bathed in a white sauce with artichoke, over a HUANCAINA quinoto

ARROZ CON MARISCOS A LA PARRILLA \$19,990

Pulpo, camarón 16/20, ostión a la parrilla, sobre una cama de arroz con salsa de mariscos.
Grilled octopus, shrimp, oyster, over rice with seafood sauce.

ENTRADAS FRIAS

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.
Fish, shrimp, squid, octopus and fan shells marinated in our exclusive recipe based on Piura lime, shrimp coral and leche de tigre (ceviche juice)

CEVICHE DE PESCASDO EN SALSA DE ROCOTO \$16,950

Pescado fresco marinado con jugo de limón DE piura y salsa de rocoto, acompañado de cebolla morada, camote y choclo.
Fresh fish and seafood marinated in Piura lime juice and rocoto sauce, served with red onion, sweet potato and Peruvian corn.

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
Thin slices of Loco (Peruvian mollusk similar to abalone) marinated in olive oil, Sauvignon blanc and accompanied by ceviche juice.

ENTRADAS CALIENTES

SURTIDO DE EMPANADITAS CRIOLLAS \$ 14,950

Empanaditas rellenas de Lomito Saltado y Ají Gallina” Imperdible para acompañar Pisco Sour.
Small empanadas stuffed with lomo saltado and aji de gallina (traditional peruvian dishes); ideal to accompany it with a pisco sour (alcoholic cocktail of Peruvian origin).

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.
Parmesan clams

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.
Traditional lomo saltado with shrimp, mushrooms, crispy french fries and served with rice.

LOMO SALTADO CON FETUCCINI A ALA HUANCAINA \$17,850

Típico lomo saltado llevado a la fusión, sobre fetuccini a la huancaína.
Peruvian Huancaína Pasta with Beef Stir-fry

FILETE ESTILO GRAN MUSEO \$18,550

A la parrilla, cubierto con camarones, ostiones y champiñones salteados, aromatizado con huacatay y acompañado con verduras salteadas.
grilled steak, topped with sautéed shrimp, oysters and mushrooms, flavored with huacatay and served with sautéed vegetables.

FILETE DON EDUARDO \$ 17,990

Filete de res a la parrilla cubierto con carne de centolla en su salsa. Acompañado risotto de verduras.
Grilled beef fillet topped with spider crab meat in its sauce. Served with vegetable risotto.

FILETE TRES SENSACIONES \$ 17,950

A la parrilla flambeado al pisco mosto verde con cremosa salsa de pimientas negra, verde y roja sobre cama de fetuccini a la huancaína.
grilled steak flambéed with pisco green must with creamy black, green and red pepper sauce on a bed of fettuccini with huancaína sauce.

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.
Grilled beef fillet in its own juices bathed in moutarde a l'ancienne and honey sauce accompanied by creamy pesto puree.

COSTILLAR DE LECHON 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
Suckling pig ribs marinated with fine Peruvian herbs and spices, baked for 8 hours, served over pesto puree with drops of barbecue sauce.

AJÍ DE GALLINA \$ 15,950

Tradicional representación limeña, pechuga de gal lina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y nueces. Acompañado de arroz choclo.
chicken breast in chunks and creamy chili sauce, cheese and nuts. Served with corn rice.

PESCADOS Y MARISCOS

RISOTTO DE CAMARONES AL AZAFRAN \$ 17,550

Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta.
Shrimp and arborio rice stewed with shrimp coral sauce and lobster cream.

TIMBAL DE CAMARONES \$17,950

Camarones Ecuatorianos, sobre fetuccini en salsa de camarones y parmesano.
Ecuadorian shrimps, over fettuccini in shrimp and parmesan sauce.

MERLUZA AUSTRAL CON RISOTTO DE LOCOS \$22,950

A la parrilla, sobre cremoso risotto de locos.
grilled hake on creamy lobster risotto.

MERLUZA AUSTRAL A LO MACHO \$17,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz con choclo.
Grilled hake covered with seafood sauce and shrimp coral. Served with rice and corn.

REINETA MEDITERRANEO \$17,850

A la parrilla bañado en salsa de alcachofas, camarones y ostiones, acompañado chaufa de quínoa.
grilled brama australis with artichoke sauce, shrimp and oysters, accompanied by quinoa chaufa.

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.
grilled salmon topped with breaded shrimp and a mild passion fruit sauce, accompanied by squid ink risotto.

CONGRIO HIPER ACTIVO \$ 17,550

A la parrilla, sobre exquisito risotto en tinta de calamar, bañado con suave salsa de limón de Piura y naranja.
grilled conger eel, over exquisite squid ink risotto, bathed in a soft Piura lemon and orange sauce.

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.
Grilled fillet of conger eel, shrimp and squid. Perfumed in pisco sour foam accompanied by tasty seafood wet rice.

ATUN A LA COSTRA DE PIMIENTA \$ 18,950

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado En reducción de chicha morada en cama de risotto de quinua.
Ecuadorian tuna loin in black pepper crust bathed in chicha morada reduction on a bed of quinoa risotto.

SOPAS

CHUPE DE CAMARON \$ 17.550

Tradicional sopa peruana, concentrada de fondo de pescado Y leche gloria, con camarones seleccionados y huevo escalfado.
Traditional Peruvian soup, concentrated fish stock and leche gloria, with selected shrimp and poached egg.

PARIHUELA TIA CHABU CA \$ 17.450

Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre.
Seafood soup with fish broth in mother sauce reduction.

PLATOS VEGANOS O VEGETARIANOS

Vegan or Vegetarian Dishes

CEVICHE VEGETARIANO \$16.950

De champiñones, PALTA, PALMITO y tradicional de leche de tigre clásico.
Mushroom ceviche

SALTADO VEGANO \$16,990

El tradicional saltado llevado a la fusión vegana costeña, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz.
Sautéed vegetables, mushroom, french fries, served with rice.

FETUCCINI SALTADO VEGANO \$15,990

Champiñones, tomate cebolla y Fettuccini salteados al wok sazonados con salsa de soya aceite sésamo y oliva.
Fettuccine with mushrooms, tomato, onion sautéed in wok seasoned with soy sauce, sesame and olive oil

POSTRES

ENCANTO GRAN MUSEO \$7,950

suspiro limeña, crema volteada y torta tres leches
mix of 3 typical peruvian desserts

CREMA VOLTEADA (RECETA TRADICIONAL) \$7,900

Cocido en baño maría a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla.
Cooked in a bain-marie with evaporated milk, condensed milk, egg, sugar and vanilla drops.

TORTA DE TRES LECHES \$7,900

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches.
Sponge cake covered with three varieties of milk.

SUSPIRO A LA LIMEÑA (RECETA TRADICIONAL) \$7,900

Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado con toques de vainilla y cubierto con merengue.
Typical Peruvian dessert, prepared from a classic delicacy flavored with hints of vanilla and covered with meringue.

CHEESECAKE DE MARACUYÁ \$ 7,950

Elaborado de pulpa de maracuyá además de una base de galleta.
Made from passion fruit pulp and a cookie base.

TIRAMIZU \$7,950

Dulce bizcocho empapado en café mezclado con queso y nata montada.
Sweet sponge cake soaked in coffee mixed with cheese and whipped cream.

HELADOS Y SORBETES ARTEZANALES

HANDMADE ICE CREAMS AND SORBETS

MARACUYA\$ 6,900
passion fruit

VAINILLA \$ 6,900
vanilla

menta chips \$ 6,900
mint chips

FRUTILLA \$ 6,900
strawberry

CHOCOLATE \$ 6,900
Chocolate

café & infusiones

CAFÉ EXPRES \$ 2,950

CAFÉ EXPRES DOBLE \$ 4,200

CAFÉ CORTADO \$ 3,500

CAFÉ CORTADO DOBLE \$ 4,700

CAPUCCINO \$ 4,500

CAPUCCINO CON CREMA\$ 5,200

CAFÉ AMERICANO \$ 3,700 AGUA DE HIERBA \$ 2,650



PERÚ - FUSIÓN
RESTAURANT