



F E L I Z

Día de la Madre

ENTRADAS FRIAS

CEVICHE DE PESCADO \$15,250

(Marinado con jugo de limón y ajíes, con cebolla s en plumas,acompañado de choclo y camote)

CEVICHE MIXTO \$15,750

(De mariscos y pescado marinado con jugo de limón y ajíes, con cebollas en plumas, acompañado de choclo y camote)

PULPO AL OLIVAR NORTEÑO \$13,950

(Láminas de tierno pulpo marinado con olivo y sauvignon blanc acompañado con salsa olivar)

SURTIDO DE EMPANADAS CRIOLLAS \$12,950

(Empanaditas rellenas de lomo saltado y aji de gallina)

Fondos

LOMO SALTADO \$15,550:

(Filete saltado con tomate, cebolla sazonada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo)

SALTADO MIA PERU \$15,950:

(Risotto guisado en salsa coral de camarón, cubierto con tradicional lomo saltado)

FILETE A LO MACHO \$15,950:

(A la parrilla cubierta con salsa de mariscos acompañado de arroz criollo)

COSTILLAR DE LECHON EN SALSABARBECUE \$15,500:

(Cocinado por 6 horas, acompañado de arroz chaufa y papas fritas)

SALMON EN SALSADETOMILLO \$14,950:

(A la parrilla bañado en salsa de bechamel con camarones al queso crema aromatizada con tomillo. Acompañado de arroz criollo)

PESCADO EN SALSADECAMARÓN \$14,750:

(Pescado a la parrilla, cubierto con salsa coral de camarón)

Postres

SUSPIRO A LA LIMEÑA \$6,950:

(Postre típico peruano, preparado de un clásico manjar aromatizado, con toques vainilla y merengue al oporto)

CREMA VOLTEADA \$6,950:

(Flan cocinado en horno a base de leche evaporada, condensada, huevo, azúcar y gotas de vainilla)

TORTA DE TRES LECHE \$6,950:

(Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches)

TIRAMISÚ \$6,950:

(Bizcochuelo remojado en café y amaretto con crema de chantillí, el cual está hecho de queso philadelphia, azúcar y yema de huevo)