



Entradas y Piqueos

JALEA CRIOLLA

\$15.200.-

Una deliciosa selección de mariscos frescos, perfectamente rebozados y fritos hasta alcanzar un crujiente dorado. Acompañados de yuca frita, exquisitas salsas, criolla y tártara, que realzan los sabores.

CAMARONES MILANESA

\$15.200.-

Camarones apanados crocantes con salsa tártara.

ANTICUCHO TRADICIONAL

\$12.500.-

Corazón tierno de vacuno cortado en láminas y aderezado con especias peruanas y un toque del chef.

PIQUEO ESTILO

SUIZA PERUANA (5 SABORES DIFERENTES)

\$20.200.-

Mezcla de sabores; tiradito, ceviche, chicharrón, anticucho y pulpo provenzal.

PIQUEO FRÍO

\$20.200.-

Cóctel de camarones, ceviche mixto, pulpo al olivo, tiradito de pescado y causa criolla.



Ceviches

CEVICHE PESCA DEL DÍA

\$14.900.-

Pescado fresco cortado en cubos, marinado con limón de pica, cebolla morada, choclo, camote y rocoto al gusto.

CEVICHE MIXTO

\$15.500.-

Mixtura de pescados y mariscos aliñados con limón de pica, choclo, camote y un toque del chef.

CEVICHE PESCADO – CAMARÓN

\$15.500.-

Pescado y camarones frescos aliñados con limón de pica, cebolla morada, choclo, camote y un toque de ají.

CEVICHE ESTILO SUIZA PERUANA

\$16.000.-

Tres variedades de ceviche, rocoto, cilantro, ají amarillo, aliñados al estilo Suiza – Peruana.

CEVICHE APALTADO

\$17.500.-





Causas

CAUSA DE ATÚN **\$11.500.-**

Papa amasada con ají amarillo, atún y palta.

CAUSA DE POLLO **\$11.900.-**

Papa amasada con ají amarillo, pollo y palta.

CAUSA CAMARÓN – JAIBA **\$13.500.-**

Papa amasada con ají amarillo, rellena con camarones ecuatorianos, jaiba y palta.

CAUSA AL PANKO **\$14.900.-**

Papa amasada con ají amarillo, rellena de jaiba y camarón, coronada con crocante de camarones y un toque de salsa del chef.

CAUSA CROCANTE **\$14.900.-**

Papa amasada con ají amarillo, rellena con camarones ecuatorianos, jaiba y palta, apanada con huevo, harina y panko, bañada en salsa huancaína.

Tiraditos

TIRADITO ESTILO SUIZA PERUANA **\$14.800.-**

Láminas de pescado aliñadas con cilantro, ají amarillo y rocoto con aceite de oliva, acompañadas de camote y choclo.

TIRADITO DE AJÍ AMARILLO **\$14.000.-**

Láminas de pescado aliñadas con limón de pica y ají amarillo, acompañadas con camote y choclo.

TIRADITO AL CILANTRO **\$14.000.-**

Láminas de pescado aliñadas con limón de pica en salsa de cilantro, acompañadas con camote y choclo.

TIRADITO CRIOLLO **\$14.000.-**

Láminas de pescado aliñadas con limón de pica, cilantro y ají limo, acompañadas con camote y choclo.

TIRADITO ESPECIAL **\$14.200.-**

Láminas de pescado aliñadas con vinagre especial, aceite de oliva y una pizca de ajo, acompañadas con camote y choclo.



Arroces

ARROZ CON MARISCOS \$15.000.-

Variedad de mariscos con salsa criolla flameada en vino blanco y un toque de achiote.

ARROZ CHAUFA DE CAMARÓN \$15.000.-

Camarón ecuatoriano flambeado, con soya, verduras y aceite de ajonjolí.

ARROZ CHAUFA DE MARISCOS \$14.900.-

Variedad de mariscos con un toque de soya, aceite de ajonjolí y cebollín.

ARROZ CHAUFA DE POLLO Y CARNE \$15.800.-

Una combinación de sabores de ave y vacuno, un toque de soya y aceite de sésamo.

RISOTTO DE AZAFRÁN CON CAMARONES \$15.500.-

Camarones salteados con vino blanco, azafrán, arroz arbóreo, crema, langosta y queso parmesano.

RISOTTO DE CALAMARES EN SU TINTA \$15.000.-

Calamares salteados en aceite de oliva, azafrán, vino blanco, arroz arbóreo, tinta de calamar y secretos del chef.

RISOTTO SUIZA PERUANA CON ATÚN \$16.000.-

Arroz, azafrán, vino blanco, crema de leche y queso parmesano con atún a la parrilla, bañado con salsa a la pimienta.

ARROZ VERDE CON CAMARÓN Y OSTIONES \$15.900.-

Camarones y ostiones cocidos en salsa de cilantro, mezclados con arroz y salsa criolla.

RISOTTO DE ALCACHOFAS \$17.500.-

RISOTTO AL VINO TINTO \$17.500.-



Pulpos

PULPO AL OLIVO **\$16.200.-**

Pulpo tierno cortado en láminas, aliñado con limón, vino blanco, ciboulette, aceite de oliva y salsa de aceitunas.

PULPO OLIVO LIMÓN **\$16.200.-**

Pulpito tierno cortado en láminas, aliñado con limón de pica, ciboulette, aceite de oliva y apio. Opcional: salsa de aceitunas.

PULPO A LA PARRILLA **\$18.900.-**

PULPO AL AJILLO **\$16.500.-**

Láminas de pulpo, aderezadas con aceite de oliva, ajo, ciboulette y crema de ají amarillo.

PULPO ESTILO SUIZA PERUANA **\$18.500.-**

Pulpito a la parrilla, aliñado al ajillo con los sabores del Perú.



Tradición Peruana

AJÍ DE GALLINA **\$14.500.-**

Trozos de ave cocidos en crema de ají amarillo y un toque del chef.

LOMO SALTADO **\$15.800.-**

Filete de vacuno cortado y salteado con tomate, cebolla y papas fritas.

SECO DE VACUNO **\$15.800.-**

Asado de Tira cocido en salsa de cilantro, arvejas y yuca.

TACU TACU CAMARÓN **\$16.000.-**

Una mezcla de porotos con arroz criollo y camarones, cubiertos en salsa de langosta con pistacho.

CAMARÓN SUIZA PERUANA **\$16.500.-**

Camarones envueltos en filete de vacuno, bañados con una salsa de casa, risotado con champiñones.

CAU CAU DE MARISCOS **\$15.800.-**

Variedad de mariscos cocidos a punto, ají amarillo y hierbas aromáticas.





Tradición Peruana

PICANTE DE CAMARÓN

\$15.800.-

Camarones ecuatorianos, salteados con vino blanco en salsa coral de camarón.

PICANTE DE MARISCOS

\$15.800.-

Variedad de mariscos salteados con vino blanco en coral de camarón.

TACU TACU CON LOMO

\$15.900.-

Mezcla de porotos con arroz criollo cubierto con filete de vacuno, huevo frito y plátano.

PACHAMANCA ANDINA

\$30.000.-

Pesca del día, salmón, mariscos y brochetas de calamar y camarón, macerados en esencias peruanas, huacatay y secretos del chef.

Carnes

FILETE A LA PIMIENTA NEGRA

\$15.900.-

Filete de vacuno a la parrilla con un toque de pimienta negra, flambeado con brandy y salsa madre casera.

FILETE MAR Y TIERRA

\$16.200.-

Filete de vacuno con mariscos flambeados al vino blanco, con salsa casera estilo peruano.

FILETE ESTILO SUIZA PERUANA

\$16.500.-

Filete de vacuno, bañado con tres tipos de salsa al gusto del cliente.

FILETE MIGNON

\$15.900.-

Filete de vacuno bañado en salsa de carne con champiñones y vino tinto.

FILETE A LA HUANCAÍNA

\$15.900.-

Filete de vacuno a la plancha con una base de huancaína al estilo peruano con papas fritas.



Pastas

SPAGHETTI SALTEADO CON MARISCOS \$15.200.-

Pasta preparada con mariscos flambeados al vino y salsa de soya con cebolla y tomate.

SPAGHETTI SALTEADO CON POLLO Y CARNE

\$14.900.-

Pasta salteada con pollo y filete flambeado al vino y salsa de soya, con cebolla y tomate.

SPAGHETTI A LO MACHO

\$15.200.-

Con mariscos flambeados al vino y especias peruanas.

CANELONES DE CAMARÓN

\$15.800.-

Rellenos con camarones y ricota, bañados en su propia salsa.

TIMBAL DE CAMARONES

\$15.800.-

Fetuccines y camarones, con salsa de camarones, crema de leche y queso parmesano gratinado.



Pescados

PESCA DEL DÍA CORVINA SALMÓN ATÚN LENGUADO

PESCADO ESTILO SUIZA PERUANA

Pescado a la plancha bañado en tres tipos de salsa a gusto del cliente.

\$15.500.-

\$15.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-

PESCADO EN SALSA DE JAIBA

Pescado a la plancha, con jaiba, flambeado al cognac en salsa de langosta.

\$14.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-

PESCADO AL CILANTRO

Pescado a la plancha, bañado en salsa de cilantro al estilo peruano.

\$14.500.-

\$15.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-

\$15.900.-





Pescados

PESCA DEL DÍA CORVINA SALMÓN ATÚN LENGUADO

PESCADO AL TOMILLO

Pescado a la plancha, bañado con salsa de tomillo y camarones ecuatorianos, flambeados con vino blanco.

\$14.900.- \$15.900.- \$15.900.- \$15.900.- \$15.900.-

PESCADO SUIZA PERUANA GRATINADO

Pescado relleno con camarones, cubierto con jaiba y espárragos, bañado con salsa de queso gratinado y acompañado de puré de papas.

\$15.900.- \$16.500.- \$16.500.- \$16.500.- \$16.500.-



Guarniciones

ARROZ BLANCO \$4.000.-

ARROZ CON CHAPIÑONES \$5.000.-

ARROZ AL CILANTRO \$4.900.-

PAPAS FRITAS \$4.900.-

PANACHÉ DE VERDURAS \$5.000.-

YUCA FRITA \$6.000.-

CHAMPIÑONES SALTEADOS \$6.000.-



Ensaladas

DE MARISCOS \$14.500.-

MIXTA \$11.900.-





Sopas

CHUPE DE CAMARONES \$15.500.-

Concentrado de pescado, camarones ecuatorianos, tinta de langosta y secretos del chef.

SUDADO DE PESCADO DEL DÍA \$15.900.-

Pescado al vapor con cebolla, tomate, vino blanco, especias peruanas y variedad de mariscos.

PARIHUELA \$15.800.-

Concentrado de pescado de la casa, mariscos, trozos de pescado y algas marinas, preparado con la magia del chef.

DIETA DE POLLO \$12.000.-

Trocitos de pollo con verduras y fideos cabellos de ángel.

Postres

SUSPIRO DE LIMEÑA \$5.900.-

Mezcla de leche condensada y evaporada, con yema de huevo, vainilla y merengue.

CREMA VOLTEADA \$5.900.-

Mezcla de leches condensada y evaporada, huevos y caramelo.

PIE DE MARACUYÁ \$5.900.-

Base de galleta, relleno con pulpa de maracuyá, con leche condensada y secretos del chef.

TRES LECHE \$5.900.-

Bizcocho bañado en tres tipos de leche.

TIRAMISÚ \$5.900.-

Base de galleta rellena con queso crema, crema de leche y crema chantilly, con frutas a elección.

CHEESECAKE \$5.900.-

HELADOS \$5.900.-

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$18.000.-

Tiramisú, cheesecake, crema volteada, suspiro de limeña y pie de maracuyá.



Bar

PISCO (TABERNERO)

CORTO	\$3.900.-
PISCO SOUR CLÁSICO	\$5.900.-
PISCO SOUR CATEDRAL	\$7.400.-
CHILCANO	\$5.900.-



MACERADOS Y SABORES

CORTO	\$4.500.-
CHILCANO	\$6.500.-
MARACUYÁ	\$5.900.-
MANGO	\$5.900.-
AMARETO	\$5.900.-
JIM BEAM GHOST	\$5.900.-
EN CATEDRAL	\$7.900.-



ESPECIALIDADES DE LA CASA

MOJITO	\$6.200.-
GIN TONIC	\$6.200.-
MARTINI	\$5.200.-
BLOODY MARY	\$6.900.-
CLAVO OXIDADO	\$7.200.-
MACHUCA FUERTE	\$5.200.-
PIÑA COLADA	\$6.100.-
MARGARITA	\$5.900.-
RAMAZOTTI	\$7.200.-
APEROL SPRITZ	\$6.900.-

