



Entradas

Nuevo

Ceviche Tropical \$11.900

Pesca del día, camarones y ostiones servidos con leche de tigre de maracuyá, piña, mango, hierba buena y crocante de yuca

Ceviche Carretillero \$ 11.900

Pesca y mariscos del día al limón acompañado de yuca frita, yuyo y cancha

Ceviche Tradicional de Pescado \$ 10.500

Pesca del día en la más clásica de las preparaciones

Nuevo

Ostiones con Leche de Tigre de Sandía \$10.900

Ostiones con leche de tigre de sandía, servido con palta envuelta en polvo de huacatay y acompañado de quinuas crocantes.

Tiradito de Locos \$ 10.900

Locos Laminados y Marinados con Salsa de Aji Amarillo, Servido con Chalaca de Papa Morada, Cebolla, Zanahoria y Aji Verde, y Topping de Rabanitos Encurtidos

Pulpo al Olivo \$ 10.900

Cortes de Pulpo Marinados en Aceite de Oliva y Limón, servidos con salsa de Aceitunas Moradas, acompañado de musgo de perejil y Pan Brioche con tinta de Calamar

Brochetas de Filete \$ 9.900

Tiernos trozos de carne sobre salteado de papas nativas, champiñones y jugo de lomo saltado

Ensaladas

Nuevo

Solterito de Quinoa y Mousse \$8.900 de Palta con Miel

Mix de quinuas cocidas, servidas con cebolla morada, rocoto, aji amarillo blanqueado y alverjas, acompañado de mousse de palta con miel.

Nuevo

Ensalada de Pollo Apanado con \$ 8.900 Quinoa y Naranja

Pechuga de pollo empanizada con panko, lechugas orgánicas y escarola, zanahoria en juliana, nueces garrapiñadas, naranja, palta, y vinagreta de naranja

Nuestros pescados y mariscos provienen de pescadores artesanales y así también respetamos las vedas para la conservación del ecosistema



Entradas Travestis

Salmón a la Llama con Salsa Japo-Peruana \$11.900

Tataki de salmón en láminas, servido con salsa a base soya, rocoto blanqueado, miel de frutas acompañado de cebollin y fideos de arroz crocantes

Nuevo

Tortillera Española \$ 8.900

Tortilla clásica rellena de salchicha huachana, servido con huancaína de tomate y ajo confitado y chalaca de cebolla, rocoto y aji amarillo

Causa de Yuca Frita con Ceviche Caliente de Camarones \$11.900

Versión actualizada de la causa tradicional. A base de yuca frita empanizada en panko, 5 camarones ecuatorianos en salsa acevichada caliente con aji amarillo y cilantro. Acompañada de una chalaquita de ajies blanqueados, cebollas y salsa de aji amarillo

Nuevo

Tar Tar \$ 9.900

Finos Cortes de Filete Marinados en Aceite de Oliva, Tabasco, Jugo de Limón y Hierbas Andinas Acompañados de Palta y Yema de Huevo de Codorniz

Fondos

Pollo Chelero con Arroz Norteño al Cilantro 10.900

Trutro entero de pollo, marinado en cerveza negra y asado al horno. Servido con un arroz caldoso a base de aji amarillo y cilantro. Se acompaña de chalaquita de ajies blanqueados, cebollas y salsa de aji amarillo

Nuevo

Spaghetti con Camarones al Ajillo \$ 12.900

Salsa a base de ajos laminados, tomates, vino blanco, salsa inglesa, mantequilla, perejil, acompañado de camarones (7 unidades) y servido con spaghetti

Nuevo

Lomo Saltado \$ 12.900

Chaufa con Mariscos \$12.900

Arroz salteado al wok servido con calamares, camarones y ostiones

Nuevo



Fondos Fravestis

Sultán de Chincha \$12.900

Pesca del día asada al horno servida con salsa de ají amarillo, acompañada de hummus de paltas con tinta de calamar y cebollas en escabeche

Nuevo Pescado Asado con Puré de Plátano-Curry y Cremoso de Quinoa con Salsa Ocopa \$12.900

Pesca del día asada al horno en hojas de bijao, servido con puré de plátano y curry en pasta. Acompañado de un cremoso a base de quinua y salsa de ocopa (Ají panca, queso fresco, huacatay).

Nuevo Mariscal con Salsa Acevichada \$12.900

Puro sabor a mar, servido con pesca y mariscos del día y salsa acevichada caliente a base de ají amarillo y jugo de limón, se acompaña con yuca frita en cubos y yuyo cocido.

Nuevo Arroz Caldoso de Chupe de Camarones \$ 13.900

Camarones Enteros (3 unidades), arroz arborio, base de ají panca, cebolla morada y fondo de camarones y verduras. Acompañado de medio huevo escalfado, habas, camarones ecuatorianos (4 unidades)

Nuevo Gnocchi con Filete Sellado, Salsa de Seco, Cherries Asados \$12.900

A base de papa y servido con una salsa de cilantro, ají amarillo y chicha de jora. Acompañado de filete de vacuno sellado y tomates cherries.

Wendy en Tailandia \$ 12.900

Pesca del día asada con cremoso de quinua con salsa a base de curry, yogurt natural, semillas de cilantro, leche de coco

Nuevo Asado de Tira Glaseado al Saúco con Cremoso de Mote \$ 11.900

Cocida a fuego muy lento por 6 horas y glaseada con salsa de saúco. Se sirve con un cremoso de mote al ají amarillo

Pastel de Choclo relleno de Lomo Saltado \$12.900

Pastelera de choclo servido con nuestro clásico lomo saltado y acompañado de crepes de ají amarillo

Tacu Tacu Negro con Tofu Salteado y Salsa Agridulce \$ 9.900

Tostado por fuera y cremoso por dentro. Mezcla de porotos negros con arroz blanco, servido con tofu frito empanizado en panko, salteado con verduras y salsa Teriyaki

Postres

Princesa \$ 6.900

Mousse de maní, con brownie de chocolate, helado de chocolate, maní garrapiñado y salsa Butterscotch

Nuevo La Maraca Volteada \$5.900

Crema volteada de maracuyá, coulis de frutillas, salsa de chocolate y crunch de quinua y maracuyá

Nuevo Lucumcholo \$6.900

Mousse de lúcuma con blondie de nueces, crunch de café y jelly de Jack Daniel's

Nuevo Pannacotta de Hierbaluisa con Granizado de Sandía \$5.900

Suspiro a la Limeña \$ 4.900

Nuestros pescados y mariscos provienen de pescadores artesanales y así también respetamos las vedas para la conservación del ecosistema





C octeles Sarita



Pisco Sour Bauzá \$ 3.900

Sour Peruano Cuatro Gallos \$ 5.500

Quebranta o Acholado

Hell's Sour \$ 6.500

Cuatro Gallos Quebranta, Limón, Syrup de Rocoto, Amargo de Angostura

Sour de Macerados \$ 6.000

Frutos rojos / Mandarina - Huesillo / Hierba Luisa / Mango - Maracuyá / Hoja de Coca

Chilcano Tabernero Macerado \$ 6.500

Frutos Rojos / Mandarina-Huesillo / Hierba Luisa / Mango-Maracuyá / Hoja de Coca

Pamela Chu \$ 6.500

Vodka Ciroc, Maracuyá, Syrup de Cilantro, Goma Artesanal

M tame \$ 6.500

Acholado Cuatro Gallos, Piña Fresca, Goma Artesanal, Jugo de Maracuyá

Gabriel \$ 6.500

Mojito de Stolichnaya Arándanos, Jugo de Limón, Menta, Arándanos

Florero Grisanti \$ 6.500

Vodka Finlandia, Syrup de Rosas, Espumante, Cassis

Sangría Chola \$ 5.500

Syrup de Chicha Morada, Jugo Natural de Naranja, Carmenera

Punch Peruano \$ 6.500

Cuatro Gallos Quebranta, Piña, Jarabe de Goma, Jugo de Limón

La Coneja \$ 6.500

Acholado Cuatro Gallos, Jugo de Limón, Mango, Goma Artesanal

Burrero \$ 6.500

Gin La República, Syrup de Chicha Morada, Jugo de Limón

Don P o \$ 6.500

Hendrick's, Agua de Apio, Miel de T  Verde, Infusión de Menta, Jugo de Limón

Sarita B \$ 6.500

Gin Hendrick's, Agua de Pepino, Infusión de Huacatay, Miel de Sauco, Jugo de Limón

Mojo jojo \$ 6.900

Monkey Shoulder, Grand Marnier, Menta, Jugo de Pomelo

Chino Pedrero \$ 6.500

Monkey Shoulder, Jugo de Limón Especiado con Cilantro, Aj  Verde, Jugo de Tomate, Salsa Inglesa, Sal de Aceitunas Verdes Ahumadas

Mr. Chivas \$ 6.500

Chivas Extra, Syrup de Naranja, Jengibre, Soda

La Cristiana \$ 6.500

Riccadonna Brut, Arándanos, Jugo de Limón, Amaretto Disaronno



Coctelería Clásica



Aperol Spritz \$ 6.500

Cosmopolitan \$ 6.500

(Finlandia)

Apple Martini \$ 6.500

Spritz Luxardo \$ 6.500

Martini \$ 6.500

Negroni \$ 6.500

Ruso Negro \$ 6.500

Bloody Mary \$ 6.500

Manhattan \$ 6.500

Tom Collins \$ 6.500

Vodkatini \$ 6.500

Spritz Ramazotti \$ 6.500





Coctelería Gold Addiction



Sandía María \$ 6.500

Johnnie Walker Gold, Licor de Sandía, Cointreau

Escobar \$ 6.500

Johnnie Walker Gold, Kahlúa, Frangelico



Destilados Ron



Flor de Caña 5 años Etiqueta Negra \$ 4.800

Flor de Caña 7 años Gran Reserva \$ 6.000

Flor de Caña 12 años Centenario \$ 6.500

Flor de Caña 18 años Centenario Gold \$ 8.200

Appleton VX \$ 4.000

Appleton Reserve \$ 4.500

Havana Club Añejo 7 años \$ 5.900

Havana Club Selección de Maestros \$ 7.900

Mount Gay Black 50° \$ 6.000

Mount Gay Extra Old 43° \$ 8.000

Bacardí Añejo \$ 4.000

Zacapa 23 \$ 7.500

Zacapa XO \$ 9.500





Gin

- La República Andina \$ 7.500
- Bombay Sapphire \$ 7.500
- Mare \$ 7.500
- Beefeater \$ 6.500
- Beefeater 24 \$ 7.500
- Bull Dog \$ 7.500
- London 1 \$ 7.500
- London N° 3 \$ 7.500
- Fifty Pound's \$ 7.500
- Botanist \$ 7.500
- Tanqueray \$ 7.500
- Gin'Ca \$ 7.500
- Hendrick's \$ 7.900
- La República Amazonas \$ 7.500
- Santamania Premium \$ 8.000
- Tanqueray 10 \$ 9.000

Tónicas y Ginger

- Agua Tónica 1724 \$ 2.800
- Thomas Henry Tonic Water 200cc \$ 2.800
- Thomas Henry Elderflower Tonic 200cc \$ 2.800
- Thomas Henry Ginger Beer 200cc \$ 2.800
- Thomas Henry Ginger Ale 200cc \$ 2.800

Tequila

- El Jimador Blanco \$ 4.900
- El Jimador Reposado \$ 5.200
- José Cuervo Especial Silver \$ 5.500
- José Cuervo Especial Reposado \$ 5.500
- Patron XO Café \$ 6.000
- Don Julio Blanco \$ 6.500
- Don Julio Reposado \$ 6.500
- Herradura Reposado \$ 7.000
- Herradura Añejo \$ 8.500
- Patron Silver \$ 9.000
- José Cuervo 100% Tradicional \$ 9.000
- Patron Reposado \$ 10.500
- 1800 Añejo, 100% Agave \$ 12.000

Vodka

- Wyborowa Classic \$ 4.500
- Wyborowa Sabores \$ 4.500
- Pears • Raspberri • Apple*
- Stolichnaya \$ 4.900
- Stolichnaya Sabores \$ 4.900
- Limón • Vainilla • Naranja • Arándano • frutilla • Frambuesa*
- Stolichnaya Gold \$ 6.000
- Wyborowa Exquisite \$ 6.000
- Finlandia \$ 6.500
- Finlandia Sabores \$ 6.500
- Lime • Mango • Tangerine • Grapefruit • Cranberry*
- Absolut Elyx \$ 9.000
- Ciroc \$ 9.000
- Grey Goose \$ 9.000
- Beluga Premium \$ 9.000
- Belvedere Pure \$ 11.000
- Belvedere Cytrus \$ 11.000
- elit by Stolichnaya \$ 12.000
- Belvedere Intense \$ 12.000
- Santamania Premium \$ 12.000

Whisky

- 100 Pipers \$ 4.500
- Grant's Family Reserve \$ 4.500
- Ballantines Finest \$ 5.000
- Monkey Shoulder \$ 7.000
- Grant's 12 \$ 7.500
- Chivas Regal 12 \$ 7.500
- Chivas Extra \$ 8.500
- Johnnie Walker Black Label \$ 7.500
- Ballantine's 12 \$ 9.500
- Ballantine's 17 \$ 9.500
- Chivas Regal 18 \$ 9.500
- Johnnie Walker Gold Label \$ 9.500
- Johnnie Walker Blue Label \$ 25.000
- Royal Salute 21 \$ 25.000





Bourbon

Woodford Reserve \$ 9.000

Bulleit \$ 6.000

Wild Turkey \$ 6.000

Irish Whiskey

Tullamore Dew \$ 6.500

Jameson Standard \$ 5.500

Blend Malt

Monkey Shoulder \$ 7.000

Scotch-Single Malt

Glenfiddich 12 años Single Malt \$ 7.500

Glenfiddich 15 años Single Malt \$ 9.500

Glenfiddich 18 años Single Malt \$ 14.000

Glennmorangie The Original 10 Y.O \$ 9.900

Ardbeg 10 Y.O \$ 12.900

Cognac

Courvoisier V.S.O.P \$ 11.900

Hennessy V.S \$ 10.900

Martel V.S.O.P \$ 16.900

Jägermeister

Shot de Jägermeister \$ 4.000

Jägermeister+Bebida \$ 6.000

Jägermeister+Energética \$ 7.900

Destilado de Uva

Viñas de Oro Quebranta \$ 6.500

Tabernero \$ 4.500

Cuatro Gallos Quebranta \$ 7.000

Tabernero Mosto Verde Acholado \$ 5.500

Colección de Artistas

Cuatro Gallos Mosto Verde Italia \$ 6.500

Cuatro Gallos Mosto Verde Quebranta \$ 6.500

Cuatro Gallos Mosto Verde Acholado \$ 6.500

Pisco

Bauzá 40° \$ 4.500

Bauzá Aniversario 40° \$ 4.900

Tres Erres \$ 4.500

Mistral 40° \$ 4.500

Mistral Nobel \$ 5.500

Mistral Gran Nobel \$ 7.000

Horcon Quemado 35° \$ 5.200

Waqar, D.O Tulahuén-Limari \$ 9.000

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's Old N°7 \$ 6.000

Jack Daniel's Honey \$ 6.500

Gentleman Jack \$ 8.000

Jack Daniel's Single Barrel \$ 9.000

Tennessee Moonshine

Ole Smoky Harley Davidson 51° \$ 7.000

Ole Smoky Blackberry \$ 7.000

Ole Smoky Cinnamon \$ 7.000





Cervezas Cervezas Nacionales

- Imperial Lager \$ 3.000
- Imperial Dunkel \$ 3.000
- Kunstmann Torobayo \$ 3.000
- Kunstmann Bock \$ 3.000
- Austral Lager \$ 3.000
- Austral Calafate \$ 3.000

Cervezas Internacionales

- Stella Artois, *Bélgica* \$ 2.500
- Balde 6 Coronitas \$ 8.000
- Coronita, *México* \$ 1.800
- Corona Light, *México* \$ 2.500
- Corona Extra, *México* \$ 2.500
- Becks, *Alemania* \$ 2.500
- Leffe, *Bélgica* \$ 2.900
- Hoegaarden, *Bélgica* \$ 2.900
- Negra Modelo, *México* \$ 3.000
- Modelo Especial, *México* \$ 3.000
- Erdinger Weissbier, *330cc, Alemania* \$ 3.200
- Erdinger Dunkel, *500cc, Alemania* \$ 4.000
- Estrella Damm, *330cc, España* \$ 2.200
- Inedit, *330cc, España* \$ 2.200
- Cusqueña, *Perú* \$ 3.200
- Schop Stella Artois, *Bélgica* \$ 3.500

Otros

- Fernet Branca \$ 4.000
- Brandy Felipe \$ 4.500
- Bailey's \$ 5.000
- Jerez Fino Quinta \$ 5.000
- Campari \$ 5.800
- Cinzano Rosso \$ 5.800
- Cinzano Bianco \$ 5.800
- Cinzano Dry \$ 5.800
- Pacharán \$ 6.000
- Sambuca Luxardo \$ 6.500
- Amaretto Luxardo \$ 6.500
- Limoncello Luxardo \$ 6.500
- Drambuie \$ 6.500
- Frangélico \$ 7.500
- Grand Marnier Cordon Rouge \$ 9.500





Cervezas Sin Alcohol

- Free Damm \$ 2.400**
250cc, España
- Erdinger Alkoholfrei \$ 3.000**
330cc, Alemania
- Kunstmann \$ 3.000**
330cc, Chile

Micheladas Corona

- Michelada \$ 3.500**
(Tabasco, Salsa inglesa, Pimienta, Limón y Sal)
- Chelada \$ 3.500**
(Limón y Sal)
- Valenciana \$ 4.000**
(Sal, Limón, Jugo tomate, Tajín)
- Ginger \$ 4.000**
(Sal, Limón, Jengibre)



Bebidas sin Alcohol



- Red Bull Energy Drink / \$ 4.000**
Red Bull Sugar Free
- Red Bull Energy Drink / \$ 4.000**
(Lima / Cranberry / Arándano)



Jugos Naturales



- Mango / Chirimoya / Frambuesa / Maracuyá*
\$ 3.000



Jugos de la Casa



- La Sana \$ 3.500**
Piña, Limón de pica, Menta, Jengibre
- La Rica \$ 3.500**
Chirimoya alegre
- La Pituca \$ 3.500**
Arándano, Piña, Limón
- La Peruana \$ 3.500**
Chirimoya, Chicha morada
- Chicha Morada \$ 3.500**



Limonadas



- Limonada \$ 3.500**
- Limonada Sabores \$ 3.600**
Cilantro / Menta / Menta Jengibre / Piña



Cafetería



- Café Express \$ 3.000**
- Café Express Doble \$ 4.000**
- Café Cortado Simple \$ 3.200**
- Café Cortado Doble \$ 3.900**
- Agua de Hierbas \$ 2.800**
- Bebidas \$ 1.600**



Aguas



- Vital 330cc \$ 2.000**
- Perrier 330 cc \$ 3.000**
- Perrier 750 cc \$ 4.000**
- Acqua Panna Still 750 cc \$ 4.000**
- Mawün 750 cc \$ 4.000**
- S. Pellegrino Sparkling 750 cc \$ 4.000**

