

## COCINA PERUANA

### ENTRADAS

<b>Ceviche de cordel</b>	S/ 42
Pesca del día marinada en leche de tigre, juliana de cebolla, camote glaseado, choclo y cancha.	
<b>Tiradito acevichado</b>	S/ 39
Láminas de pesca del día, salsa acevichada, camote en 2 texturas y choclo salteado.	
<b>Trilogía de causas</b>	S/ 36
Causas diversas coronadas con pulpo al olivo, cocktail de langostinos y pollo con mayonesa.	
<b>Ceviche crocante</b>	S/ 40
Crocante pesca del día, leche de tigre al ají amarillo y cebollas, yuca crocante e hilos de camote.	
<b>Cazuela de pulpo al wok</b>	S/ 42
Dados de pulpo, papas bebé y vegetales orientales al wok, leche de tigre caliente y mix de ajíes.	
<b>Ensalada de pallares verdes</b>	S/ 28
Clásico regional, pallares verdes, cebolla blanca, tomate, tocino crocante y limoneta.	
<b>Sopa criolla</b>	S/ 24
Tradicional sopa de carne de res y fideos con sabores criollos, servida con un toque de leche y un huevo frito.	

### FONDOS

<b>Spaghetti a lo macho</b>	S/ 38
Spaghetti al dente en cremosa salsa de cangrejo, coronados con langostinos salteados y toques de culantro.	
<b>Pescado a la chorrillana</b>	S/ 50
Pesca del día sobre tacu tacu de lentejas, salsa ligera de ají amarillo al vino blanco y salteado de cebollas y tomates.	
<b>Arroz porteño</b>	S/ 42
Arroz con mariscos a nuestro estilo: ligeramente cremoso y acompañado de salsa criolla.	
<b>Ají de gallina</b>	S/ 36
Típico guiso de gallina al ají amarillo y pecanas molidas, servido con arroz con choclo y papas sancochadas.	
<b>Ceviche de pato</b>	S/ 44
Delicado guiso de pato con aromas a chicha de jora, servido con yuca sancochada y arroz blanco.	
<b>Carapulcra a nuestro estilo</b>	S/ 36
Nuestra versión del clásico regional, acompañado de dados de cerdo confitado y gallina tierna guisada.	
<b>Picante de pallares</b>	S/ 45
Guiso de pallares verdes y leche con sabores criollos, acompañado con asado de tira braseado.	
<b>Morusa</b>	S/ 38
Guiso de pallares blancos y cerdo, servido con arroz blanco.	
<b>Lomo saltado</b>	S/ 46
Cortes de lomo fino, cebollas y tomates al wok, sabores orientales, arroz con choclo y papas fritas.	
<b>Mancha pecho</b>	S/ 36
Especialidad local: Carapulcra chinchana y sopa seca.	

## COCINA INTERNACIONAL

### ENTRADAS

- Ensalada Veranda** S/ 34  
Hojas mixtas, langostinos crocantes, gajos de naranja, palta, palmitos y espárragos, servida con vinagreta de maracuyá.
- Ensalada Cobb** S/ 32  
Hojas verdes, pollo crocante, palta, choclo y tomate, aderezo honey mustard.
- Ensalada Caesar's** S/ 32  
Mix de verdes, bombones de pollo, polvo de tocino, crutones y aderezo Caesar's.
- Carpaccio de langostinos** S/ 38  
Colas de langostinos bañadas con salsa caliente de naranja y ají amarillo, dados de palta y mix de hojas.
- Crema de zapallo** S/ 22  
Ligera sopa de zapallo macre a la crema, servida con crutones y queso.

### FONDOS

- Risotto de langostinos** S/ 44  
Arroz cremoso al estilo italiano, colas de langostinos salteadas al vino blanco y láminas de parmesano.
- Paella mixta** S/ 45  
Arroz caldoso estilo español, toques de azafrán y chorizo ahumado, mariscos mixtos, cerdo, pollo y vegetales.
- Fetuccini del monte** S/ 40  
Fetuccini en cremosa salsa de hongos al parmesano, dados de asado de tira y puntas de espárragos verdes.
- Lasagna de pollo y espárragos** S/ 38  
Clásica lasagna de pollo y espárragos en salsa blanca, gratinada con queso mozzarella y parmesano.
- Roulade de pollo** S/ 36  
Enrollado de pechuga de pollo relleno de jamón y queso, puré de papas y espinacas, salsa de maracuyá y mix de hojas verdes.
- Solomillo de cerdo a la pimienta** S/ 38  
Lomo fino de cerdo en salsa de pimienta rosada, puré de manzanas al brandy, papas y espárragos salteados.
- Bife a la parrilla** S/ 68  
Generoso bife Angus acompañado de papas pont neuf y mix de verdes.
- Bombones de lomo** S/ 50  
Crocantes bocados de lomo fino rellenos de 3 quesos, servidos con puré de coliflor, salsa de vino tinto y risotto al parmesano.
- Lomo a la grilla** S/ 52  
Lomo fino grillado, vegetales saltados, pastel de papas al graten y mantequilla de finas hierbas.

## POSTRES

<b>Cremeux de algarrobina</b>	S/ 22
Cremoso de algarrobina al pisco con baño de chocolate blanco, biscuit de chocolate y praliné de maní.	
<b>Tarta de chocolate 5 texturas</b>	S/ 22
Biscuit de chocolate, fondant de chocolate bitter, disco de chocolate templado, salsa caliente de chocolate y tierra de chocolate.	
<b>Carpaccio de piña</b>	S/ 22
Láminas de piña infusionada, dados de piña flamedos al ron y coco, dacquoise de coco, crumble de almendras y helado de vainilla.	
<b>Degustación de postres criollos</b>	S/ 26
Alfajor de maicena, Teja de pecanas, Suspiro de Limeña y encanelado.	
<b>Helados de la casa</b>	S/ 18
3 sabores a elegir, crema batida y salsa de chocolate.	
<b>Crepes Veranda</b>	S/ 20
Crepes de vainilla rellenos de manjar y de chocolate rellenos de Nutella, compota de duraznos y helado de vainilla.	

## MENÚ DE NIÑOS

<b>Milanesa de pollo</b>	S/ 20
Acompañada con arroz y papas fritas.	
<b>Papilla a su elección</b>	S/ 16
Espárragos, brócoli, zanahoria o manzana.	
<b>Spaghetti Alfredo / Bolognesa</b>	S/ 22
Spaguetti en la salsa de su elección: a la crema con jamón y queso o en salsa de carne.	
<b>Nuggets de pollo</b>	S/ 22
Acompañadas de papas fritas.	
<b>Pizza kids</b>	S/ 22
De jamón, queso y un ingrediente adicional a selección entre: piña, pimienta o champiñones.	
<b>Banana Split Kids</b>	S/ 16

## BEBIDAS

<b>Cerveza</b>		<b>Bebidas Frías</b>	
Cuzqueña rubia o malta	S/ 14	Limon clásica	S/ 8
Pilsen Callao	S/ 13	Limonada con menta	S/ 9
Corona	S/ 15	Limonada con coca	S/ 9
		Limonada frozen	S/ 10
<b>Bebidas Calientes</b>		Agua, gaseosas	S/ 7
Café Espresso	S/ 8	Té helado	S/ 7
Doble Espresso	S/ 10	Jugos naturales	S/ 12
Café americano	S/ 8	Milkshake	S/ 12
Café cortado	S/ 10		
Café latte	S/ 10		
Cappucino	S/ 11		
Infusiones	S/ 7		

Precios en soles, incluyen 18% de IGV y 10% de servicios