

APERITIVOS

Pisco Sour \$ 2,950

Pisco Sour Catedral \$ 5,900

Macerado Sour Tabernero \$ 3,300

Macerado Sour Catedral Tab. \$ 6,500

Botella sour 750 cc \$ 11,000

Tequila Margarita \$ 2,950

Piña Colada \$ 3,500

Algarrobina \$ 3,950

Leche de Tigre \$ 3,950

Leche de Tigre Catedral \$ 5,950



Cervezas

Cusqueña \$ 1,500

Cusqueña \$ 1,600

Kunstman sin Alcohol \$ 1,500

Kunstman Book \$ 1,500

Kunstman Torobayo \$ 1,500

Kunstman Lager \$ 1,500

Austral \$ 1,500

Cristal Cero \$ 1,200

Cristal Light \$ 1,200

Corona \$ 1,500



Bebidas & Jugos

Inca Kola \$ 1,300

Jugo de Maracuya \$ 1,500

Jugo de Mango \$ 1,500

Jugo de Chirimoya \$ 1,500

Jugo de Frutilla \$ 1,300

Jugo de Piña \$ 1,300

Chicha Morada \$ 1,500



Entradas Frías

Piqueo frio fortaleza (para 2pax) \$10,950

Cebiche mixto, pulpo al olivar, causa de pescado papa a la huancaína y ceviche 3 ajíes

Ceviche fortaleza \$ 7,950

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

Ceviche de pescado \$6,950

En cubos, con gustos frescos, cebolla, sal y ají, en la preparación está el secreto nuestro, Acompañado de camote y choclo

Pulpo al olivar norteño \$6,950

Finas láminas de tierno pulpito junior marinada en oliva, suavignon blanc y acompañado de sedosa salsa de aceitunas de a zapa

Causa de pollo \$4,950

Delicada masa de papa amarilla en punto de limón, ligera de ají y rellena con pollo, acompañada de palta natural

Entradas Calientes

Pulpo crocante a la parrilla en jugos provenzales \$ 9,950

Con papitas nativas, salteado a la mantequilla de comino y perejil

Jalea mixta \$7,250

Suculentos chicharrones de mariscos con la clásica receta de antaño de nuestra abuela

Fondos

Lomo saltado \$7,950

Filete saltado con tomate, cebolla sazónada con salsa de soya acompañado de papa frita y arroz criollo

Saltado fortaleza \$8,950

El tradicional lomo saltado llevado a la fusión costeña con camarones, champiñones, papas fritas crocantes y acompañado de arroz

Fettuccine saltado Especial \$7,950

Filete, pollo, camarón o de mariscos saltado con tomate, cebolla, fettuccine sazónado con salsa de soya y aceite sésamo

Filete a lo macho \$8,500

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

Ají de gallina \$ 5,950

Tradicional representación limeña, pechuga de gallina en trozos y cremosa salsa de ají, queso y nueces acompañado de arroz

Pescado a lo macho \$6,950

A la parrilla cubierta con salsa de mariscos y coral de camarón. Acompañado de arroz

Pescado en salsa de camarón \$ 8,350

A la parrilla con camarones bañado con succulenta salsa coral de camarón en reducción de vino blanco guarnición arroz criollo

Salmon en salsa de tomillo \$8,450

A la parrilla, bañado en salsa de tomillo y camarones, acompañado de arroz criollo

Arroz chaufa (pollo ò filete ò mariscos) \$7,750

Mariscos surtidos, filete, pollo y arroz norteño salteado al wok, perfumado con salsa de soya

Risotto de camarones al azafrán \$ 8,450

Camarones y arroz arbóreo guisado con salsa coral de camarón y crema de langosta

Postres

Suspiro a la limeña \$4,350

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

Crema Volteada \$ 3,950

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

Torta de Tres Leches \$ 3,950

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches