

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



Picoteos

Piqueo frio fortaleza (para 2pax) \$11,550

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

Piqueo criollo \$13,950 (para 2pax)

Lomo saltado, ají de gallina, arroz con mariscos, pescado a lo macho y ceviche de pescado

Surtido de empanaditas criollas \$ 5,950

Empanaditas rellenas de, lomito saltado y ají gallina imperdible para acompañar pisco sour

Entradas Frías

Ceviche fortaleza \$ 8,950

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

Ceviche salmón y camarón \$8,450

Limpio sencillo y con gustos frescos solo se permite que tenga 5 ingredientes; pescado, limón, cebolla, sal y ají, pero en la preparación esta el secreto nuestro

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 \$ 10,950

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

Chicharrón de pollo \$5,950

Cortado en dados marinado a nuestro estilo. a panado y frito, acompañad de salsa tártara

Jalea mixta \$7,450

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

Carta niños

Nuggets de pollo \$ 5,950

Empanaditas queso y camarón \$8,750

Empanaditas rellenas de camarón y queso; imperdibles.

Salchi papas \$ 5,900

Papas fritas, cubiertas con vienesa seleccionada

Camarones fritos \$ 8,750

Camarones ecuatorianos arrebozados en panko y acompañados de una deliciosa salsa de maracuyá y damascos al sésamo; un acompañamiento nikkei para deleitarse

Fondos

Lomo saltado \$8,550

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

Saltado fortaleza \$9,250

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

Filete en salsa de champiñón \$8,450

Filete a la parrilla cubierto con salsa de champiñón ha acompañado de arroz al olivar

Saltado de camarón \$9,250

Ahumado a la sartén a fuego fuerte, sobre tallarines al dente salteados con mezcla de las verduras de siempre

Fettuccine saltado Especial \$8,350

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

Filete a lo pobre \$8,950

A la parrilla. Acompañado de papas fritas, huevo frito y plátano frito

Filete a lo macho \$8,950

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

Filete a la huancaína \$7,950

A la parrilla, camarones flambeados al pisco acholado. Acompañado de arroz

Filete tres sensaciones \$8,950

A la parrilla y flambeado al pisco mosto verde con cremosa salsa de pimientas negra, sobre cama de fettuccine a la huancaína

Ají de gallina \$ 6,950

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

Risotto fortaleza \$9,250

En salsa de cilantro; cubierto El tradicional pollo saltado, tomate y cebolla. Sazonado con salsa de soya

De Nuestro Mar

Pescado a lo macho \$7,550

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

Reineta costa brava \$ 8,200

Filete de reineta a la parrilla relleno con camarones, champiñones, pasas y maní bañado en salsa de carne. Acompañado con puré de papa amarilla

Pescado en salsa de camarón \$ 8,450

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 \$8,550

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

Salmon en salsa de pimienta \$ 8,350

A la plancha bañado con salsa de pimienta negra champiñones, con guarnición con papas bb salteados en finas hierbas

Arroz con mariscos \$ 7,550

Arroz criollo estofado con fondo de pescado y ajíes en su jugo, alverjitas y morrón

Arroz chaufa pollo \$ 6,350

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

Arroz chaufa (pollo ò filete ò mariscos) \$7,950

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

Risotto de camarones al azafrán \$ 8,550

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

Atún a la costra de pimienta y risotto de quinua \$9 ,950

Lomo de atún ecuatoriano en costra de pimienta negra bañado en reducción de chicha morada en cama de risotto de quinua

Sopas

Chupe de Camarón \$ 7,950

Tradicional chupe peruano con concentrado de fondo de pescado y queso fresco con un toque de leche, camarones y huevo escalfado

Parihuela con receta de la “Tía Chabuca” \$ 6,950

Sopa de mariscos con caldillo de pescado en reducción de salsa madre

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 \$ 4,350

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

Torta de Tres Leches \$ 4,350

Bizcochuelo bañado con tres variedades de leches